

【しゃぶしゃぶ温野菜】

父の日は“お得”なプレゼントで楽しい時間！

「ビール&ハイボール半額」 「アルコール飲み放題429円OFF」

～ 父の日にちなんだ「人気ランキング」も調査 ～

株式会社レインズインターナショナル（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：澄川 浩太）が展開する、コロワイドグループのしゃぶしゃぶ専門店「しゃぶしゃぶ温野菜」（以下、温野菜）では、父の日にちなんで2種のクーポンをご用意しております。（温野菜公式アプリクーポン提示）



2025年6月9日（月）～15日（日）の間は、温野菜公式アプリの「父の日クーポン」画面をお店でご提示いただいたお客様に「ビール&ハイボール半額クーポン」「アルコール飲み放題390円（税込429円）OFFクーポン」をご用意しております。※ちなみにお父さん以外もご利用いただけます。

この機会にぜひ、温野菜のしゃぶしゃぶで楽しい時間をお過ごしください。

▼詳しくはこちら

https://www.onyasai.com/lp/202506_fathers_day?utm_source=release&utm_medium=release&utm_campaign=2025_mothers_day



～ 父の日にちなんで ～

男性に人気の 「食べ放題メニュー」 ランキング

おだし



極み白醤油と手火山式本枯節
三代目極みだし



極上の鰹節「手火山式本枯節」
を使用。極み白醤油を加える
ことで、他の食材の甘さをより
引き立たせるおだし



たまり醤油と黒糖の
すき焼きだし



四川豆板醤の
旨辛火鍋だし

厳選お肉



特選牛しゃぶ



赤身と脂のバランスがしゃぶしゃぶに
適した部位。おだしにくぐらせれば、
脂がほどよく溶け、とろける食感を
味わうことが出来ます



たんしゃぶ



三元豚しゃぶ

野菜



しゃ
洒落ねぎ



1本1本、特別な刃で斜め切りをして
います。鍋に入れるとだしに良く絡み、
お肉で巻いて食べる「巻きしゃぶ」の
食べ方がおすすめ



白菜



レタス

■おだし 部門

厳選したお肉や国産野菜の素材本来の旨みを引き出す「温野菜のおだし」。しゃぶしゃぶした後の「つけだれ」無しでも素材を美味しくいただけます。

1位：極み白醤油と手火山式本枯節 三代目極みだし

3種の魚介だしに素材の甘さを引き立てる「極み白醤油」と、熟練の職人が手で熱を測り火力を調整し、3カ月かけて鰹の旨みを凝縮した「手火山式本枯節」を加えました。お肉や野菜本来の旨味を引き出しつつ、繊細な鰹の風味が広がります。

■厳選お肉 部門

プロの目利きが選び抜き、厳しい生産管理のもとで自社の基準をクリアしたお肉のみを使用。それぞれのお肉を一番美味しい状態でご提供するためにミリ単位で厚みにこだわり、お店で1枚1枚カットすることで、とろけるしゃぶしゃぶ体験を実現しております。

1位：特選牛しゃぶ

旨みと甘味のバランスに優れ、しゃぶしゃぶに適した牛カルビを使用。おだしにくぐらせると脂がほどよく溶け出し、コクのある味わいに。

■お野菜 部門

日本中の農家さんと話し合い、しゃぶしゃぶに合う野菜を仕入れています。特定の産地を決めず「産地リレー」を行い、その時期に一番美味しい野菜を厳選。中には「しゃぶしゃぶ温野菜のために」開発された野菜もあるほどです。また、全国から仕入れた野菜を丸ごとお店に納品し店内でカットすることで、新鮮な状態でご提供しています。

1位：洒落ねぎ

“しゃらしゃら”と音が出そうなほど繊細な「しゃぶしゃぶ専用」カット。お肉で巻いて食べると口の中でおだしと肉の旨みがたっぷりと広がります。

期間
限定



ごま油香る 鶏清湯だし

葱たんしゃぶ

食べ放題 コース

お二人様 3,780円～ (税込4,158円～)

※販売期間は予告なく変更する場合がございます。 ※写真はイメージです。

■前菜・逸品 部門

時間いっぱいお楽しみいただける豊富なラインナップ。「せっかくの外食」だからこそ、メインのしゃぶしゃぶ以外にもこだわっています。
温野菜のオリジナリティあふれる逸品をご堪能ください。

■デザート 部門

ファンの多い「温野菜のデザート」は、食事の最後を締めくくり、その日の満足度を左右すると言っても過言ではありません。一品一品の体験を大切にしています。

逸品

1 塩タンのサラダ仕立て



コリコリ食感の塩タンをさっぱりとサラダ仕立てに仕上げた、お酒の進む逸品

- 2 はちみつレモンのクリームチーズカナッペ 3 炙りペサバの和風ポテトサラダ

前菜

1 うずらの味玉



うずらの玉子をたれに漬け込んだ性別年代問わずの人気商品

- 2 炙り鶏皮のおろしぼん酢 3 キムチ

デザート

1 自家製ティラミス



今春からリニューアル
珈琲の風味とマスカルポーネが絶妙です

- 2 ごろっと果実の白桃パフェ 3 朱鞠小豆あん入り自家製なめらかプリン

母の日になんで...

女性に人気の 食べ放題メニューを ランキングで紹介!

野菜

1 洒落ねぎ



1本1本、特別な刃で斜め切りをしています。鍋に入れるとだしに良く絡み、お肉で巻いて食べる“巻きしゃぶ”の食べ方がおすすめ

- 2 レタス 3 味えのき

おだし

1 極み白醤油と手火山式本枯節三代目極みだし



極上の鰹節「手火山式本枯節」を使用。極み白醤油を加えることで、他の食材の甘さをより引き立たせるおだし

- 2 たまり醤油と黒糖のすき焼きだし 3 四川豆板醤の旨辛火鍋だし

前菜・逸品

1 はちみつレモンのクリームチーズカナッペ



お食事の合間に、箸休めをしたい方にオススメのデザート感覚おつまみ

- 2 塩タンのサラダ仕立て 3 北海道名物じゃがから

厳選お肉

1 特選牛しゃぶ



赤身と脂のバランスがしゃぶしゃぶに適した部位。おだしをくぐらせれば、脂がほどよく溶け、とろける食感を味わうことが出来ます

- 2 三元豚しゃぶ 3 三元豚しゃぶ(ローズ)

デザート

1 自家製ティラミス



今春からリニューアル
珈琲の風味とマスカルポーネが絶妙です

- 2 ごろっと果実の白桃パフェ 3 朱鞠小豆あん入り自家製なめらかプリン

ご利用条件

- ご注文時・お会計時に温野菜公式アプリクーポン画面をご提示ください
- 本クーポンは2025年6月9日～15日の間ご利用いただけます
- 本クーポンは食べ放題コース（期間限定も含む）をご注文のお客様が対象です。
- 他クーポン券、優待サービスとの併用はできません。但し、併用可の記載のあるクーポンとの併用は除きます※各種年齢割(60歳以上割、小学生割)との併用は可です

温野菜公式アプリダウンロードはこちら

<https://www.onyasai.com/appli.php>

しゃぶしゃぶ温野菜は創業25周年



しゃぶしゃぶ温野菜は、おかげさまで創業25周年を迎えました。
これまでご愛顧いただいたすべてのお客様に、心より感謝申し上げます。
「おいしさ」と「心地よいひととき」をお届けするために、
私たちは常に“おもてなしの心”を大切にしてきました。
これからもその想いを忘れず、お客様に寄り添いながら、
より良いしゃぶしゃぶ体験をご提供できるよう努めてまいります。
25周年を機に、だしやメニューを一新した今回のリニューアルは、
温野菜の次なるステージの第一歩です。
今後とも変わらぬご愛顧のほど、よろしくお願いいたします。

▼25周年特設サイトはこちら

https://www.onyasai.com/lp/202504_25th_anniversary/?utm_source=hp&utm_medium=hp-banner&utm_campaign=202504_25th_CP

【会社概要】株式会社レインズインターナショナル 代表取締役社長：澄川 浩太

しゃぶしゃぶ温野菜、牛角、居酒屋 土間土間、とんかつ神楽坂さくら等の飲食店を展開



===== 【取材・掲載に関するお問い合わせ】 =====

株式会社レインズインターナショナル(<http://www.reins.co.jp/>)
横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F
広報担当 一柳 E-mail: pr@reins.co.jp TEL: 045-224-7200