

牛角「食べ放題専門店」限定！ 北海道の“うまいもん”が大集結 ～ジンギスカンや旭川ラーメン、ご当地スイーツまで食べ放題～

【牛角食べ放題専門店】期間限定：2025年9月10日～11月30日

コロワイドグループの株式会社レインズインターナショナルが展開する「牛角食べ放題専門店」では、2025年9月10日（水）より期間限定で「北海道フェア」を開催いたします。



「牛角食べ放題専門店」は、牛角が手がける本格焼肉食べ放題専門店です。プロの目利きが選び抜いた黒毛和牛や、店内で一枚一枚カットされた特撰焼肉、お肉の旨味を際立たせるために独自開発した秘伝の極旨だれなど、自慢のラインナップをご提供しています。

本フェアでは、北海道のソウルフード「ジンギスカン」をはじめ、札幌の老舗ラム専門店「羊々亭」監修の『塩ジンギスカン』、旭川ラーメンの老舗「蜂屋」監修の『旭川しょうゆラーメン』など、“ご当地監修メニュー”が登場。さらに『いももち』『北海道発ミニフレンチドッグ』『あんバタークレープ』など、北海道ならではのスナック＆スイーツも揃え、バラエティ豊かな全7品を食べ放題でお楽しみいただけます。※本フェアは「牛角食べ放題専門店」のみでの実施となります。

■実施期間：2025年9月10日（水）～11月30日（日）

■実施店舗：「牛角食べ放題専門店」のみで実施

■商品詳細：食べ放題の「牛角コース」「牛タン黒毛和牛コース」でご注文可能

▼「北海道フェア」専用ページはこちら

https://www.gyukaku-tabehodai.jp/lp/2025_hokkaidofair/?utm_source=hp&utm_medium=hp-banner&utm_campaign=202509_autumn_cp

▼「牛角食べ放題専門店」公式ホームページ：<https://www.gyukaku-tabehodai.jp/>



「成吉思汗」だれで食べる！
王道ジンギスカン

昔から愛されている「成吉思汗」だれ肉の味に負けないパンチある濃いめのタレをたっぷりつけて召し上がれ

ジンギスカン羊々亭監修
塩ジンギスカン

北海道札幌に本店を構えるラム専門店羊々亭のメニュー内でファンの多い「塩ジンギスカン」を牛角風にアレンジ

①「成吉思汗」だれで食べる！ 王道ジンギスカン

昔から愛されている「成吉思汗」だれ。肉の味に負けないパンチのある濃い目のタレをたっぷりつけてお召し上がりください。

②「ジンギスカン羊々亭」監修 塩ジンギスカン

北海道札幌に本店を構えるラム専門店羊々亭で根強いファンの多い「塩ジンギスカン」を牛角風にアレンジ。



北海道フェア
旭川「蜂屋」監修
旭川しょうゆラーメン

特製焦がしラード風味が香ばしくてクセになる

旭川「蜂屋」
昭和22年創業、現存する旭川ラーメンの最古参のお店。今ではポピュラーになった動物系と魚介系を別々にとる「ダブルスープ」方式は蜂屋がルーツ。蜂屋の代名詞である「クセがあるけどクセになる」と言われる所以は、どんぶり一面を覆う風味豊かな「焦がしラード」。唯一無二の味わいをこの機会に是非お召し上がりください

③旭川「蜂屋」監修 旭川しょうゆラーメン

昭和22年創業、現存する旭川ラーメンの最古参のお店。今ではポピュラーになった動物系と魚介系を別々にとる「ダブルスープ」方式は蜂屋がルーツ。蜂屋の代名詞である「クセがあるけどクセになる」と言われる所以は、どんぶり一面を覆う風味豊かな「焦がしラード」。唯一無二の味わいをこの機会に是非お召し上がりください。



北海道フェア

濃厚イカゴロ焼き
美味しい 焼き方
1. 中火で焼く
2. 両面に焼き色がついたら裏返す
3. 中火で焼く
4. 両面に焼き色がついたら裏返す
5. 中火で焼く
6. 両面に焼き色がついたら裏返す
7. 中火で焼く
8. 両面に焼き色がついたら裏返す
9. 中火で焼く
10. 両面に焼き色がついたら裏返す

北海道発 ミニフレンチドッグ
ソウルフードにアレンジ
牛角風にアレンジ
メープルバターいもちもち
北海道産あずき使用
あんバタークレープ

④濃厚イカゴロ焼き

イカの身も肝も！濃厚こってりでご飯がすすむ！お酒のおつまみにも

⑤メープルバターいもちもち

人気のソウルフードを牛角風にアレンジ！

⑥北海道発ミニフレンチドッグ

揚げたフレンチドッグに粉砂糖をまぶした甘じょっぱさがクセになる！

⑦ あんバタークレープ

どこか懐かしい味わいの「あんバター」は、北海道産あずきを使用し、ひと口クレープで食べやすく！

「牛角食べ放題専門店」のご紹介

「牛角食べ放題専門店」は、牛角が手がける本格焼肉食べ放題専門店です。プロの目利きが選び抜いた黒毛和牛や、店内で一枚一枚カットされた特撰焼肉、お肉の旨味を際立たせるために独自開発した秘伝の極旨だれなど、自慢のラインナップをご提供しています。

牛角で人気の「おさつバター」や「牛角冷麺」などサイドメニューも豊富に揃えた食べ放題コースが、3,180円（税込3,498円）から楽しめ、小学生未満無料、小学生半額、65歳以上500円（税込550円）引きのため、ご家族で気軽にご利用いただけます。



✓ 落ち着いてお食事ができる広々としたお席

ご家族でもゆっくりとおくつろぎいただけるよう、席は通常より広めにとり店内も明るいので小さなお子様も安心してご利用いただけます。

✓ ドリンク&ソフトクリームバーも常設

店内にはお子様～大人まで楽しめる種類豊富なドリンクバーと、好きなトッピングでカスタマイズできるソフトクリームバーが常設されています。



焼肉を食べるとみんな元気になれる。美味しいお肉を囲みながら、みんなでわいわい過ごす時間が心までいっぱいにしてくれる。焼肉でお腹も心もいっぱいになってもらいたい。
—そんな思いから生まれたのが、牛角の食べ放題専門店です。

「牛角食べ放題専門店」の食べ放題コース

■お肉からデザートまで豊富なメニューが楽しめる！70品コース 3,180円（税込3,498円）



定番のタン・カルビ・ハラミ・ホルモンの他、創作焼肉の「はちみつ黒胡椒焼き」「チーズチキンバジル」「ヤンニョムチキン」、サイドメニューには「シェイクdeポテト」「ミニアメリカンドッグ」「から揚げ」「たこ焼き」など、お子様が楽しめるメニューも豊富にご用意しております。

■厚切り肉や名物カルビが楽しめる！
牛角コース 3,480円（税込3,828円）



柔らかく食べ応えのある「王様カルビ」、脂の旨味を存分に感じる「極旨大カルビ」、クセになる味わい「やみつきハラミ」、肉本来の旨みを噛みしめる「角切り上ロース」など、牛角自慢のお肉をお楽しみいただけるオススメコースです。

■黒毛和牛も食べ放題の特選焼肉！
牛タン黒毛和牛コース 4,980円（税込5,478円）



網目状のきれいなサシが入った、肉質の柔らかい黒毛和牛ならではの芳醇な脂の甘さを堪能できる「黒毛和牛カルビ」、ミリ単位でにこだわり旨味と食感を楽しめる「牛タン塩」の他、「桜エツケ」も食べ放題の特別なコースです。



小学生未満

のお客様
無料

小学生

のお客様
半額

65歳以上

のお客様
500円引き
(税込550円)

100分 ラストオーダー20分前



【会社概要】

株式会社レイズインターナショナル 代表取締役社長：澄川 浩太

牛角、しゃぶしゃぶ温野菜、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 =====

株式会社レイズインターナショナル(<https://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