PRESS RELEASE
報道関係者各位

HISHAKAKU

REINS international inc.
2026.2.4

バレンタインシーズンに贈る、黒毛和牛の贅沢
希少部位「黒毛和牛ヒレ肉」を添えた特別プランを期間限定で

期間限定：2026年2月4日～2月28日

横浜駅徒歩2分、高層ビル25階に店を構える「焼肉 飛車角 横浜店」では、バレンタインを含む2月の特別なシーズンに合わせ、対象のコースに希少部位「黒毛和牛ヒレ肉」を追加した期間限定プランをご用意しました。
コース価格はそのままに、黒毛和牛ヒレ肉を一品追加した構成としてお楽しみいただけます。
大切な方とのひとときや、記念日の食事にもふさわしい、2月だけの贅沢なコースです。

想いを伝える季節に、記憶に残る焼肉のひとときを。

「焼肉 飛車角 横浜店」では、厳選した国産黒毛和牛を使用し、厚み・切り方・盛り付けにこだわった一枚を通して、特別な時間を過ごしていただける体験を大切にしています。横浜駅至近という立地でありながら、高層ビル25階ならではの落ち着いた空間の中で、日常から少し離れたひとときをお楽しみいただけるのが特長です。

今回の期間限定プランでは、対象の焼肉コースの内容はそのままに、希少部位である「黒毛和牛ヒレ肉」を一品追加する構成としました。黒毛和牛のヒレ肉は、きめ細かな肉質とやわらかな食感、脂に頼らない上品な旨みが魅力です。なお、「黒毛和牛ヒレ肉」は単品では3,500円で提供している部位となり、本プランではその半量（1,750円相当）を、お一人様につき一品サービスとなります。

コース全体では、黒毛和牛を使用したユッケや生ロース、焼きしゃぶをはじめ、牛タン盛り合わせ、黒毛和牛カルビ・赤身など、部位ごとの味わいの違いを丁寧に組み立てた構成をご用意。焼肉の醍醐味を感じながら、最後まで満足感のある内容となっています。

また、コースのデザートを「アニバーサリープレート」に変更することも可能なため、カップルでのご利用はもちろん、記念日やお祝いの食事にもご利用いただけます。

言葉や贈り物に加え、美味しい食事を共に楽しむ時間も、大切な思い出の一つ。日頃の感謝や想いを改めて伝えたくなる2月のバレンタインシーズンに、心に残る特別なひとときをお楽しみください。

■「飛車角特別コース ～黒毛和牛ヒレ肉付～」概要

・実施期間：2026年2月4日（水）～ 2026年2月28日（土）
・内容　　：飛車角コース（全12品・9,000円）に希少部位「黒毛和牛ヒレ肉」を期間限定で提供
・予約方法：飛車角公式ホームページの「公式予約サイト」からご予約いただけます。
　　お電話でのご予約の際は**【飛車角特別コース ～黒毛和牛ヒレ肉付～】**とお伝えください。

▼「公式予約サイト」 はこちら
https://booking.ebica.jp/webrsv/plan_search/e014083661/30496

【飛車角特別コース ～黒毛和牛ヒレ肉付～】
（全13品・特別価格9,000円）

◆前菜盛り合せ ◆黒毛和牛ユッケと生ロース ◆チョレギサラダ
◆黒毛和牛 焼きしゃぶ出汁酢 ◆牛タン盛り合せ
◆本日の厳選焼肉 ◆黒毛和牛ヒレ肉
◆大根のカルパッチョ ◆黒毛和牛 赤身 ◆黒毛和牛 カルビ
◆ホルモン 特製味噌 ◆すだち冷麺 ◆デザート

※デザートは「アニバーサリープレート」に変更可能

※写真は「黒毛和牛ヒレ」2名様分です。

【店舗概要】
・店名　　：焼肉 飛車角 横浜店
・所在地　：〒220-0004 神奈川県横浜市西区北幸1-4-1 横浜天理ビル25F
　　※横浜駅10出口から徒歩約2分
・営業時間：【平日】　DINNER：16:00～22:30（L.O. 21:30）
　　【土日祝】LUNCH ：11:30～15:00（L.O. 14:30）DINNER：16:00～22:30（L.O. 21:30）
・電話番号：045-624-8955

■「焼肉 飛車角」のこだわり

焼肉の主役としての「ロース」を、飛車角の基準で

肉の王様とも称されるロースは、飛車角が最も大切にしている部位のひとつです。定番の和牛ロースに加え、その時々の状態を見極めて選び抜いた銘柄牛のロースを取り揃え、肉質やサシの入り、旨みのバランスを見極めながら、厚みや切り方にもこだわってご提供しています。タレで味わうのはもちろん、さっと火を入れて楽しむ飛車角ならではの食べ方「焼きしゃぶ」もおすすめ。ロース本来のやわらかさと、口に広がる上品な旨みを、心ゆくまでご堪能ください。

ロースの旨みを引き立てるために生まれた、特製の「出汁酢」

毎日丁寧に引いた鰹出汁に、お酢を合わせて仕立てた、飛車角オリジナルの出汁酢です。焼き上げたサーロインをさっとくぐらせることで、赤身の奥深い旨みと、脂のやさしい甘みがより際立ち、後味は驚くほどすっきり。肉の美味しさを“重ねる”のではなく、“引き出す”ための一手として、飛車角の「焼きしゃぶ」には欠かせない存在です。

肉の個性に寄り添う、三種のつけダレ

飛車角では、お肉の味わいを最大限に楽しんでいただくため、個性の異なる三種類の“つけダレ”をご用意しています。
爽やかな酸味が肉の脂を引き締める「自家製れもんダレ」、柑橘の香りを重ねた上品な味わいの「あっさり醤油」、そして、たまり醤油のコクを効かせた「甘めのタレ」。部位や焼き加減、その日の気分に合わせて使い分けることで、一皿の中でも多彩な味わいの変化をお楽しみいただけます。

■その他、特別プランのご紹介

■「一休.com」限定：タイムセール20%OFF

・コース名：アニバーサリーコース＋黒毛和牛シャトーブリアン＋乾杯スパークリングワイン
・内容　　：15,000円相当のコースが「20%OFF」の12,000円
・実施期間：2026年2月19日12:00までのご予約限定

▼予約ページはこちら
https://restaurant.ikyu.com/117792/plan12626605

■「OZmall」限定：ご褒美セール

・コース名：アニバーサリーコース＋黒毛和牛シャトーブリアン＋乾杯スパークリングワイン
・内容　　：15,000円相当のコースが「20%OFF」の12,000円
・実施期間：2026年2年20日～2026年2月26日の期間限定で掲載
　　2026年2月20日～2026年3月31日までのご来店限定

【アニバーサリーコース＋黒毛和牛シャトーブリアン＋乾杯スパークリングワイン】
（全16品：15,000円相当→「20%OFF」12,000円）

◆乾杯スパークリングワイン
◆前菜盛り合せ ◆黒毛和牛ユッケと生ロース ◆チョレギサラダ
◆黒毛和牛 炙り握り ◆黒毛和牛 焼きしゃぶ出汁酢 ◆上タン塩
◆ 黒毛和牛ハラミ ◆黒毛和牛 赤身 ◆黒毛和牛シャトーブリアン ◆大根のカルパッチョ
◆本日の厳選焼肉 ◆黒毛和牛上カルビ ◆ 黒毛和牛 中落カルビ ◆すだち冷麺 ◆デザートプレート

==========【 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