

# 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。

## ■ 「黒毛和牛ヒレ付き・飛車角コース」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](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月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](mailto:pr@reins.co.jp) TEL：045-224-7200