



牛角で「秋のうまい！もん祭り」を開催！

食欲の秋にオススメの厚切り「鴨の王様ステーキ」や
七輪でキャラメリゼする「焼きいも」など、
全8種の秋の味覚が勢ぞろい

【期間限定】2026年10月2日（金）～12月14日（月）

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」では、秋の味覚を楽しむ期間限定フェア「秋のうまい！もん祭り」を2026年10月2日（金）より開催いたします。



今回のフェアでは、“食欲の秋”をテーマに、焼肉はもちろん、きのこやさつまいも、かぼちゃなど、秋らしい食材を使ったメニューをご用意しました。**看板メニューは、厚切りにした鴨肉を七輪で焼き上げる「鴨の王様ステーキ」680円（税込748円）。**皮目を香ばしく焼くことで、鴨ならではの旨みを楽しめる一品です。**トリュフの芳醇な香りとぶどうの甘みを合わせた「特製ソース」が、鴨肉の旨みをさらに引き立てます。**

そして、秋の味覚としてぜひ楽しんでいただきたいのが**「七輪de焼きいも」380円（税込418円）**です。キャラメルソースをかけた国産「紅はるか」を、焼肉屋ならではの七輪でお客様自身がじっくり焼き上げます。**焼くことで表面のキャラメルソースが香ばしくキャラメリゼされ、中はとろ〜り甘く、熱々ほくほくに。**焼肉の合間の一品としてはもちろん、食後のデザートには、アイスを添えて楽しむのもおすすめです。

そのほか、大ぶりのひらたけとしめじを石鍋にこんもりと盛り合わせた**「きのこ2種の贅沢バター焼き」580円（税込638円）**も登場。石鍋の中でじっくり蒸し焼きにすることで、きのこの旨みをギュッと凝縮し、芳醇なバターの香りとともに楽しめます。また、「かぼちゃのふわふわクリーミーサラダ」250円（税込275円）では、かぼちゃのやさしい甘みを生かしながら、驚くほどふわふわ、なめらかな“新食感”に仕上げました。口の中でふわっとほどけるような、軽やかでクリーミーな口あたりをお楽しみいただけます。

さらに期間中は、秋の味覚とともに楽しんでいただける**「グラスワイン（赤／白）」を、通常価格530円（税込583円）のところ、特別価格290円（税込319円）でご提供**します。鴨や秋の食材を使用した料理とワインを合わせて楽しむのもおすすめです。お肉から秋の味覚、デザートまで、この季節ならではの牛角をお楽しみください。

POINT① 厚切りで楽しむ、秋のごちそう肉

秋のうまい祭り

鴨の旨味を、贅沢に。

厚切りでカットすることで、皮の香ばしさと肉の旨みを余すことなく味わえる逸品

鴨の王様ステーキ
680円(748円税別)

※鴨は合鴨を使用しております
※写真はイメージです※ 豚肉・厚切り肉は必ず中心部までしっかり加熱してからお召し上がりください

肉厚なロースを
特製ソースで
類張る贅沢な
味わい

肉厚ロースステーキ
780円(858円税別)

※豚肩ロースを使用しております

◆特製ソース
ぶどうの甘みと
トリュフの芳醇な香りが、
お肉の旨みを引き立てます
※トリュフ香料を使用しています



●鴨の王様ステーキ 680円（税込748円）

鴨肉を贅沢に厚切りにし、ステーキスタイルで楽しむ一品。皮目をじっくり焼くことで脂がほどよく溶け出し、香ばしい皮目としっかりとした肉質に。噛むほどに広がる鴨ならではの濃厚な旨みとコク、しっかりとした食べ応えを楽しめます。

●肉厚ロースステーキ 780円（税込858円）

肉厚にカットした豚肩ロースを、七輪で豪快に焼き上げる一品。厚みがあるからこそ感じられる肉の食感と、食べ応えが魅力です。



▶おすすめの食べ方！～特製ソース～

「鴨の王様ステーキ」と「肉厚ロースステーキ」には、トリュフの芳醇な香りとぶどうの甘みを合わせた「特製ソース」を添えてご提供。お肉の旨みを引き立てる、香り豊かなソースとともに楽しみください。



POINT② 七輪で焼いて完成！「紅はるか」の焼きいも

●七輪de焼きいも 380円（税込418円）

国産「紅はるか」にキャラメルソースをかけ、お客様自身で七輪を使ってじっくり焼き上げる、牛角ならではの焼きいもです。焼くことで表面のキャラメルソースが香ばしくキャラメリゼされ、中はとろ〜り甘く、熱々ほくほくに。七輪から立ちのぼる香ばしい香りとともに、焼きたてならではのおいしさを楽しめます。

●かぼちゃのふわふわクリーミーサラダ 250円（税込275円）

驚くほどふわふわ、なめらかな“新食感”が魅力のかぼちゃサラダ。かぼちゃのやさしい甘みを生かしながら、口の中でふわっとほのけるような、軽やかでクリーミーな口あたりに仕上げました。



秋のうまい祭り

まるでホイップ!!
ふわっと
なめらか
新食感!!

かぼちゃのふわふわ
クリーミーサラダ 250円
(275円税別)

国産紅はるかを
七輪でじっくり焼いて
とろ〜り甘い。

七輪de焼きいも 380円
(418円税別)

いまだけ“ひらたけ”入り
出汁煮る秋のきのこ焼き 380円
(418円税別)

蒸し焼きで旨み凝縮
ひらたけのジュシーさと
しめじの食感。

バターの香りが
食欲をそそる。

きのこ2種の
贅沢バター焼き 580円
(638円税別)

※写真はイメージです

POINT③ 秋の味覚を“こんもり”盛り合わせた、贅沢きのこ

●きのこ2種の贅沢バター焼き 580円（税込638円）

大ぶりのひらたけとしめじを石鍋にこんもりと盛り合わせた、見た目にも迫力のある一品。石鍋の中でじっくり蒸し焼きにすることで、きのこの旨みをギュッと凝縮。芳醇なバターの香りが食欲をそそります。

●出汁薫る秋のきのこ焼き 380円（税込418円）

通常メニューの「出汁薫るきのこ焼き」に、期間限定で「ひらたけ」をプラス。エリンギ、しめじ、ひらたけの3種のきのこを、香り豊かな出汁とともに楽しめます。大ぶりなひらたけならではの食べ応えも魅力です。

●なすときのこのやみつきアヒージョ 380円（税込418円）

アヒージョのおいしさをより楽しめる食材を探す中で、オイルとの相性が良い「なす」に着目。きのこの旨みやんにんにくの香りが溶け込んだオイルをたっぷりと含み、とろっとジューシーな味わいに仕上がります。



秋のうまい祭り

やみつきアヒージョ

熱々ジューシーなす。
ひと口食べたらずまらない、

なすときのこの
やみつきアヒージョ 380円
(418円税)

今なら
特別価格!!

相性ピッタリな
ワインが

グラスワイン 赤
特別価格 290円
(319円税)

グラスワイン 白
特別価格 290円
(319円税)

※ 20歳未満およびドライバー（自転車を含む）へ
酒類の販売・提供は一切いたしません

季節のアイス
(蜜入り安納芋)
250円 (275円税)

※写真はイメージです

「秋のうまい！もん祭り」概要

■販売期間：2026年10月2日（金）～12月14日（月）

■販売店舗：全国の牛角・牛角食べ放題専門店

■対象商品

- ・鴨の王様ステーキ：680円（税込748円）
- ・肉厚ロースステーキ：780円（税込858円）
- ・きのこ2種の贅沢バター焼き：580円（税込638円）
- ・出汁薫る秋のきのこ焼き：380円（税込418円）
- ・なすときのこのやみつきアヒージョ：380円（税込418円）
- ・かぼちゃのふわふわクリーミーサラダ：250円（税込275円）
- ・七輪de焼きもち：380円（税込418円）
- ・季節のアイス（蜜入り安納芋）：250円（税込275円）
- ・グラスワイン赤/白：通常価格530円（税込583円）→特別価格290円（税込319円）

食べ放題の
「牛角コース」
「牛タン・上焼肉コース」
「黒毛和牛コース」
でもお楽しみいただけます。

※店舗によって、食べ放題のコース名が異なる場合がございます。

※食べ放題専門店では一部内容が異なります

【会社概要】

株式会社レイنز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

 **crowdグループ**

取材・掲載に関するお問い合わせ

株式会社レイنز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・太田 E-mail：pr@reins.co.jp TEL：045-224-7200