



**石焼きハンバーグ&ステーキ「ストーンバーグ」ラゾーナ川崎店**  
**ハンバーグで世界旅行！「2025 ワールドハンバーグキャンペーン」**  
**11～12 月は、イギリスをテーマにしたコンボメニューが登場**  
第 4 弾 イギリスメニュー販売期間：2025 年 11 月 4 日（火）～12 月 28 日（日）

独自のレシピで俵型に形成したビーフ 100%の石焼きハンバーグとステーキが自慢の「ストーンバーグ」のラゾーナ川崎店では、創業 20 年を記念した企画として、2 か月ごと 1 年を通じて世界各国・地域をイメージしたハンバーグコンボとアペタイザー、デザート販売する「2025 ワールドハンバーグキャンペーン」を開催中です。

キャンペーン第 4 弾となる 11 月 4 日（火）から 12 月 28 日（日）の期間は、イギリスをテーマに、ブラウンソースをかけたハンバーグとイギリスの定番料理・ローストビーフを組み合わせた「ブリティッシュ サンデーローストプレート」のほか、「フィッシュ&チップス」、「スコーンとイチゴのストーンアイス」をご用意し、お客様をお迎えします。



「ストーンバーグ」といえば、肉のジューシーな旨味と香りが楽しめる、独自のレシピによって焼き上げたビーフ 100%のハンバーグが人気。「ブリティッシュ サンデーローストプレート」は、赤ワインとバターの香りが引き立つ、まろやかでコクのあるブラウンソースをかけた当店自慢のハンバーグと、イギリスを代表する料理の一つであるローストビーフとの贅沢コンボプレートです。お好みでホースラディッシュソース、ヨークシャーポテtingと一緒に召し上がってください。ハンバーグは石焼きハンバーグ、粗びきハンブルグの 2 種類からお選びいただけます。ぜひ今回のテーマに合わせて用意した、ローストした麦芽やコーヒーのようなニュアンスと程よい苦味と甘味のバランス、クリーミーな口当たりが楽しめる黒ビール「ドラフトギネス」（880 円・税込）とあわせてどうぞ。

これに加え、イギリスの代名詞（？）ともいえる、特製の衣をまとわせ、外はサクッと、中はふっくらに揚げた白身魚を、相性抜群のタルタルソースで楽しむ「フィッシュ&チップス」をご用意。デザートには、冷たい石の器にバニラアイスクリームをベースに英国伝統のスコーンとイチゴ、チョコチップ、キャラメルソースをトッピング、練りこんで食べる「スコーンとイチゴのストーンアイス」を提供します。

## ■ 「2025 ワールドハンバーグキャンペーン」 第4弾メニュー 販売概要

販売期間： 2025年11月4日（火）～12月28日（日）

販売商品： 「ブリティッシュ サンデーローストプレート」

価格 … 石焼きハンバーグ 2,980円（税込）／粗びきハンブルグ 3,380円（税込）

「フィッシュ&チップス」

価格 … 980円（税込）

「スコーンとイチゴのストーンアイス」

価格 … 780円（税込）

## ■ ストーンバーグ ラゾーナ川崎店「2025 ワールドハンバーグキャンペーン」開催概要

開催期間： 2025年5月7日（水）～2026年4月30日（木）

内 容： 2か月ごと1年を通じ、世界各国・地域をイメージしたハンバーグコンボ、アペタイザー、デザート販売

開催店舗： 石焼きハンバーグ&ステーキ「ストーンバーグ」ラゾーナ川崎店

神奈川県川崎市幸区堀川町 72-1 ラゾーナ川崎プラザ 4F／TEL 044-874-8408

ホームページ： <https://stoneburg.jp/>

## ■ 石焼きハンバーグ&ステーキ「ストーンバーグ」概要

独自のレシピで俵型に形成し、石盤にのせて焼き上げるビーフ 100%のハンバーグとステーキが自慢のレストラン。このほか、チキングリル、海老フライ、各種アペタイザーやサラダなど、豊富なメニューを取り揃え、学生さんからご家族、ご年配の方まで、幅広いお客様にカジュアルにお楽しみいただいています。

看板メニューは、柔らかく、とろけるようにスーッと食べられてしまう、今までにない食感が魅力の俵型「石焼きハンバーグ」。チャコールで外側に焼き目がいれられたハンバーグを熱した石盤にのせ、お客様の目の前でカット。しっかり焼き上げて召し上がっていただきます。ボリューム感あるハンバーグの見た目のインパクト、肉の焼ける音、ソースの香りが食欲をそそります。表面はカリカリ、中はふわっとしたやわらかい独特な食感と、ジューシーなお肉の旨味を存分にお楽しみいただける自慢の一品です。



## ■ 石焼きハンバーグ&ステーキ「ストーンバーグ」店舗

<ラゾーナ川崎店> 神奈川県川崎市幸区堀川町 72-1 ラゾーナ川崎プラザ 4F／TEL. 044-874-8408

公式ホームページ <https://stoneburg.jp/>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307

広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp