



夏の食欲を刺激する3種ソースで楽しむステーキ&濃厚チーズソースハンバーグ 夏の期間限定メニュー「Summer Special」登場 ～7月19日(水)から全国のカウボーイ家族で販売スタート～

ロイヤルホスト株式会社が展開するステーキ・ハンバーグ・サラダバーのファミリーダイニング「カウボーイ家族」は、全国の32店舗で7月19日(水)から9月中旬まで、夏の期間限定メニュー「Summer Special」として、「厚切りロースステーキ 3種ソース」と「ダブルチーズハンバーグ」「アボカド・トマトのダブルチーズハンバーグ」を販売いたします。

今回登場する「厚切りロースステーキ 3種ソース」は、“カウボーイ家族”のグランドメニューの中で、赤身の美味しさとりブロースのような味わいが楽しめる数量限定ステーキとしてご好評いただいている「厚切りロースステーキ」を3種類のソース(ガーリックソース・サルサソース・オニオンペッパーソース)でお楽しみいただけます。高温の溶岩グリラーで香ばしく焼き上げたお肉の美味しさを存分にご堪能ください。

「ダブルチーズハンバーグ」は、クリームチーズ・チェダーチーズ・パルメザンチーズや生クリームなどをつかった濃厚でクリーミーな“ホワイトクリームチーズソース”と、チェダーチーズをハンバーグの上にトッピング。熱々の鉄板でとろけるまるやかさと豊かな香りで、アメリカ産ビーフ100%のジューシーなハンバーグと絡み合い、新しい味わいを引き出します。チーズと相性ぴったりのフレッシュアボカドとトマトをトッピングした「アボカド・トマトのダブルチーズハンバーグ」もご用意しました。夏にぴったり! 食欲を刺激するラインアップを是非、お楽しみください。



厚切りロースステーキ 3種ソース



ダブルチーズハンバーグ



アボカド・トマトのダブルチーズハンバーグ

また、暑い夏にぜひお召し上がりいただきたい、グレープフルーツの風味豊かな「グレープフルーツ酎ハイ」が新登場。トロピカルフルーツのような、甘さを想わせる香りと苦味が少なくすっきりした味わいが魅力のバドワイザー(瓶)も期間限定でご提供します。

カウボーイ家族は、これまで以上に美味しいステーキ、ハンバーグ、サラダバーをご提供し、ホームパーティーにお招きしたようなサービスで楽しいお食事のひとときをすごしていただけるレストランとなるよう努めてまいります。

【カウボーイ家族「Summer Special」概要】

販売期間：2017年7月19日(水)～2017年9月中旬(予定)

販売店舗：全国のカウボーイ家族・カウボーイファミリー32店舗

販売時間：平日 11:00～15:30 (L.O.15:00)、17:00～22:30 (L.O.22:00)

土日祝 11:00～22:30 (L.O.22:00)

※一部販売時間が異なる店舗がございます。

【『Summer Special』メニュー概要】



〈アメリカ産サーティファイド・アンガス・ビーフ (CAB) 〉

厚切りロースステーキ 3種ソース

【250g】2,639円 (税込 2,850円) / サラダバー付

んにくが香るガーリックソース、爽やかなパクチーがアクセントのピリ辛サルサソース、玉ねぎの甘さにペッパーが効いたオニオンペッパーソースでお楽しみいただけます。

◆ サーティファイド・アンガス・ビーフ (C A B) とはアンガス牛の生産者などから構成されるアメリカン・アンガス協会によって管理され、米国農務省 (USDA) の基準を上回る厳しい品質基準をクリアした、アンガス牛の中でも認定されるのがわずか2割程度の高品質なビーフです。



ダブルチーズハンバーグ

【200g】1,556円 (税込 1,680円) / サラダバー付

【300g】1,852円 (税込 2,000円) / サラダバー付

ハンバーグにトッピングしたチェダーチーズと3種類のチーズ (クリームチーズ・チェダーチーズ・バルメザンチーズ) や生クリームなどをつかった濃厚でクリーミーなホワイトクリームチーズソースの“ダブルチーズ”で旨味もダブルに！ピンクペッパーがアクセント。

※ハンバーグは粗挽きタイプです。



アボカド・トマトのダブルチーズハンバーグ

【200g】1,741円 (税込 1,880円) / サラダバー付

【300g】2,038円 (税込 2,200円) / サラダバー付

フレッシュアボカドを1/4個とトマトスライスをトッピングしました。「森のバター」とも呼ばれるアボカドのクリーミーな味わいとトマトの酸味が、とろけたチーズのコクと合わさると深みのある美味しさに。

※ハンバーグは粗挽きタイプです。



グレープフルーツ酎ハイ

370円 (税込 399円)

果汁とお酒だけでつくられた、清涼感あふれる1杯です。

※20才未満の方、お車を運転の方にはアルコールの販売はいたしません。



カウボーイ家族のハンバーグは、お店で毎日ブロック肉を切り分けてミンチから手作り。ひとつひとつ丁寧に手ごねしてふっくらジューシーに焼きあげます。しっかりした肉の食感がお楽しみいただけます。

【『カウボーイ家族』概要】

店舗数：32店舗 (2017年7月18日時点)

業態：ステーキ・ハンバーグ・サラダバー

コンセプト：「我が家で美味しく、楽しく、エキサイティング」

URL：<http://www.cowboy-family.jp/>



COWBOY 家族

＜カウボーイ家族のこだわり＞

- ステーキとハンバーグは、米国農務省 (USDA) が設ける品質基準よりも厳しいアンガス牛認定制度をクリアした「サーティファイド・アンガス・ビーフ (CAB)」をメインに使用
※一部 CAB 以外のビーフを使用
- 「サーティファイド・アンガス・ビーフ (CAB)」は、30日以上チルド熟成させることで牛肉の旨味を引き出し、店舗の肉専用ルーム「ブッチャールーム」でコックが丁寧に1枚ずつカット、ミンチ
- フレッシュ野菜、デリ、カレー、デザート、ソフトクリームなど20種類以上が楽しめるサラダバー
- カントリー調をイメージした店内でカウボーイ・カウガールが明るくお出迎え

今後も質の高い肉料理や充実したサラダバーを提供し、我が家のホームパーティーにお招きしたようなサービスで、地域の皆様楽しんでいただけるレストランとなるよう努めてまいります。



カウボーイ・カウガールが明るくお出迎え



肉は、コックが1枚ずつ丁寧に店内でカット



20種類以上楽しめるサラダバー