



2018年3月27日
ロイヤルホールディングス株式会社

サラダ & グリルレストラン『シズラー』 Spring Special メニュー 米国農務省認定CABビーフのTボーンステーキを期間限定販売

3月29日(木)～5月31日(木)まで、シズラー全8店舗にて
サラダバーの新フルーツ クラフトビール4種も新登場

ロイヤルグループで外食事業を担う、アールアンドケーフードサービス株式会社が展開するサラダバー&グリルレストラン『シズラー』では、3月29日(木)から5月31日(木)までの期間限定で「Spring Special」と題した特別メニューを販売いたします。

シズラーは今回、米国農務省認定、「サーティファイド・アンガス・ビーフ®」のTボーン部位を使ったメニューを販売します。Tボーンステーキは骨付きのまま焼き上げ、ビーフ本来の旨み、風味をより一層味わえます。サラダバー1名様付で¥8,424(税込)という価格はシズラーセットメニューでは最高となりますが、ハレの日や記念日など、特別な日を迎える季節に、豊かなひと時を楽しんでいただくのにふさわしい、特別感あるグリルメニューをお届けいたします。

またシズラー初登場のフルーツ、料理やサラダに合う、風味ゆたかなクラフトビール4種類を取り揃えました。ますます豊かなシズラーのお食事をお楽しみください。

■米国農務省認定 アンガス牛の中でも認定されるのがわずか3割程度だけのCAB® アンガスビーフ Tボーンステーキ

牛の腰の部分で背骨が付いたままカットしたTボーンステーキは、“サーロイン”と“ヒレ”がT字の骨を挟んで向かい合う、贅沢な骨付きステーキです。今回使用するアンガスビーフは、米国農務省(USDA)よりも厳しい基準である CAB® (Certified Angus Beef®)の10の基準をクリアしたもので、アンガス牛の中でも約3割しか認定されない、ハイクオリティでプレミアムなアンガスビーフです。シズラーでは、23mmというこだわりの厚みで提供いたします。

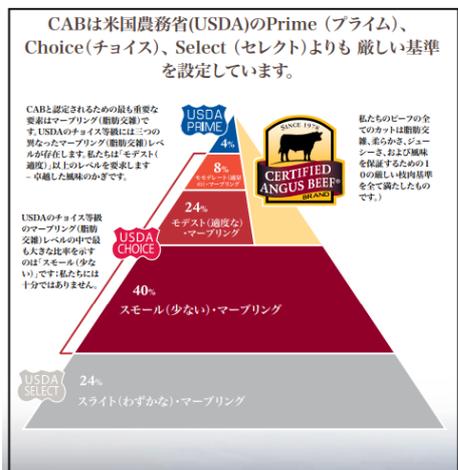
【販売概要】

Spring Special「アンガス Tボーンステーキ」

販売期間: 3月29日(木)～5月31日(木)予定

販売店舗: シズラー全8店舗

アクアシティ店、新宿三井ビル店、桜新町店、
東京ドームホテル店、押上店、府中店、
三鷹店、ランドマークプラザ店



「サーティファイド・アンガスビーフ®」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3割程度の高品質なビーフです。

<本件に関するお問い合わせ>

ロイヤルホールディングス株式会社 コーポレートコミュニケーション室
TEL: 03-5707-8852 FAX: 03-5707-8860 e-mail: koho@royal.co.jp

Spring Special メニュー

■米国農務省認定 アンガス牛の中でも認定されるのがわずか3割程度だけのCAB®アンガスビーフ Tポーンステーキをご用意。ハレの日、記念の日など特別なひと時にふさわしいスペシャルメニューです。



アンガス Tポーンステーキ(約650g)
サラダバー1名様付 ¥8,424(税込)
サラダバー2名様付 ¥9,504(税込)

骨付きのまま焼き上げ、ビーフ本来の旨み、風味をより一層味わえます。



アンガス Lポーンステーキ(約550g)
サラダバー1名様付 ¥7,538(税込)
サラダバー2名様付 ¥8,618(税込)

サーロインを多く楽しみたい方へオススメの、Lポーンステーキです。

* サラダバーではスープ・サラダ・デザート・ドリンクバーをお楽しみいただけます。

■サラダバーにドラゴンフルーツが初登場！

日本のシズラーでは初登場となるドラゴンフルーツは、メキシコまたは中南米の熱帯雨林地帯が原産果物で、さわやかな甘味と酸味のバランスの良さが評判です。

また近年、ポリフェノール、食物繊維、カロチン、カルシウム、鉄、ビタミンB1・B2、ナイアシン、ビタミンCなどが含まれていることから、ヘルシー食材として注目されています。シズラーのサラダバーには3月26日(月)から登場です。赤と白の鮮やかな色あいもお楽しみください。



ドラゴンフルーツ

■お食事がより楽しい、クラフトビール4種類もスタート

この春、シズラー全店にてクラフトビールの販売をスタートしております。シズラーの料理と相性のよい4種類をご用意いたしました。グリルや野菜と組み合わせるとシズラーならではの楽しみ方をご提案いたします。

・オンザクラウド 華やかで爽やかな白ワインのような味わいをお楽しみいただけます。シズラーのシーフードグリルによく合います。

・アフターダーク ロースト感や渋みを抑え、心地よい香ばしさを実現するために、外皮を取り除いた特殊な麦芽を、独自の方法で使用しています。味の濃い肉料理やスモークの効いた料理に合います。今回のTポーンステーキにぴったり。

・496 BRAVO(ブラヴォー)という北米産ホップを使用。ひと手間かけた、ホップを発酵中に加えることで、香りだけを引出し、余分な苦味やエグ味をおさえる「ディップホップ製法」を取り入れています。お肉料理やスパイシーな料理に合います。

・コーブランド 奥行きのある香りと上質な苦味が特徴のチェコ産ホップを使用。Bale(ペール)と呼ばれる穂花ホップを使用しています。揚げ物、ポテトサラダやチキンなどで味付けのシンプルなものによく合います。



クラフトビール4種各 ¥648(税込)

【シズラー概要】

シズラーは、世界5カ国で220店舗以上、国内では8店舗を展開しているサラダバー&グリルレストランです。40年以上受け継がれてきた、「チーズトースト」や、サラダバーには新鮮な野菜やフルーツ、スープ、サラダ、タコスデザート、ドリンク等70種類以上のバラエティ豊かなラインナップを取り揃えています。

シズラーのグリルは、素材の美味しさを充分にかきたオリジナルのレシピに基づいて調理、直火で余分な油を落として焼き上げます。ナチュラルでヘルシー、そして美味しいグリル料理をお楽しみいただけます。