



ハンバーグ&フライドチキン&グリルドポーク！この夏限定のご馳走スペシャルコンボが登場！

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 サマースペシャル「トリプルミートコンボ」

販売期間：2023年7月10日（月）～9月30日（土）

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、この夏限定のスペシャルメニューとして、当店自慢のハンバーグとスパイシーテイストのフライドチキン、マスタードソースで仕上げたグリルドポークの3種類が一度に楽しめる「トリプルミートコンボ」、ココナッツの衣をつけて揚げた「ココナッツシュリンプ」、冷たい石の器で練り込んで食べる「パイナップルストーンアイス」といった3商品を7月10日（月）より9月30日（土）の期間、販売します。



「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。このハンバーグにチキンとポークアイテムを加えた、お肉三つ揃いのスペシャルメニューが夏季限定で登場、これが「トリプルミートコンボ」です。自慢のハンバーグ、スパイシーなホットソースをかけたフライドチキン、粒マスタードの酸味があとを引くマスタードソースをかけたグリルドポークの3種類を一度に楽しみいただける、お得なメニューとなっています。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、ソースは4種類（ザ・デミグラス、アメリカングレイビー、和風おろし、スタミナにんにく醤油）からお好みをお選びいただけます。

さらに、サイドアイテムとしてお薦めしたいのが、海老にココナッツの衣をたっぷりつけて香ばしく揚げた「ココナッツシュリンプ」。特製マーマレードマスタードソースをたっぷりつけてどうぞ。また、濃厚なバニラアイスとパイナップルシャーベット、パイナップル、ココナッツロング、ナッツを冷たい石の器で練り込んで食べる「パイナップルストーンアイス」は、この夏の一押しデザートです。

夏の気分いっぱい、ボリュームいっぱい、旨さいっぱいの「ストーンバーグ」夏季限定メニューで、とっておきのご馳走タイムをお楽しみください。

■ 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 サマースペシャルメニュー 販売概要

販売期間：2023年7月10日（月）～9月30日（土）

メニュー：「トリプルミートコンボ」石焼きハンバーグ 2,680円／粗びきハンブルグ 2,980円

「ココナッツシュリンプ」980円

「パイナップルストーンアイス」880円

販売店舗：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、チキンギリル、海老フライ、各種アパ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』



ラゾーナ川崎店

■ 石焼きハンバーグ&ステーキ「ストーンバーグ」：店舗一覧

- ・ 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