



年末年始のホリデーシーズンを盛り上げる、贅沢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 冬のスペシャル「ウィンタートリプルコンボ」

販売期間: 2023年12月4日(月)~2024年1月31日(水)※12月29日~1月3日を除く

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、冬季限定のスペシャルメニュー4 商品を 12 月 4 日(月)より翌年 1 月 31 日(水)の期間、販売します。 ハンバーグとチキン、シュリンプの 3 種類を一度に楽しめる「ウィンタートリプルコンボ」、定番アペタイザー「シュリンプカクテル」、ピリ辛 BBQ 骨付きチキンと濃厚な味わいのポテトを組み合わせた「リヨネーズポテト&バッファローチキン」、冷たい石の器で練り込んで食べる「イチゴとブラウニーのストーンアイス」といった、年末年始にふさわしい贅沢スペシャルメニューを揃えました。



「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シュリンプを加えた、山の幸、海の幸を満喫できる冬季限定スペシャルメニューが「ウィンタートリプルコンボ」です。自慢のハンバーグ、BBQ ソースをかけたジューシーなグリルドチキン、串焼きにしたシュリンプの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、冷たいシュリンプをスイートチリソースで楽しむ「シュリンプカクテル」や、スパイシーな BBQ ソースにからめた骨付きチキンと玉ねぎ・ベーコン・チーズをトッピングしたポテトを盛り合わせた「リョネーズポテト&バッファローチキン」といった、前菜・サイドアイテムとしておすすめのメニューをラインナップ。また、バニラアイスにイチゴとチョコレートブラウニーをトッピング、冷たい石の器で練りこんで食べる「イチゴとブラウニーのストーンアイス」は華やかなプレゼンテーションにも心躍る一押しデザートです。年末年始、とっておきのご馳走タイムを「ストーンバーグ」冬季限定スペシャルメニューでお楽しみください。

【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

### ■ 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 冬のスペシャルメニュー 販売概要

販売期間: 2023年12月4日(月)~2024年1月31日(水)※12月29日~1月3日を除く

メニュー:「ウィンタートリプルコンボ」石焼きハンバーグ 2,680 円/粗びきハンブルグ 2,980 円

「シュリンプカクテル」 1,080 円

「リヨネーズポテト&バッファローチキン」 1,080 円

「イチゴとブラウニーのストーンアイス」 780 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