



春を先取り、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 早春のスペシャル「スプリングトリプルコンボ」

販売期間：2024年2月1日（木）～3月31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、来たる春に向けた限定スペシャルメニュー3商品を2月1日（木）より3月31日（日）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「スプリングトリプルコンボ」、熱々のポテトメニュー「ローデッド バイクドポテト」、冷たい石の器で練り込んで食べる「ストロベリー & グラノーラ ストーンアイス」といった、心躍る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限定スペシャルメニューが「スプリングトリプルコンボ」です。自慢のハンバーグ、スパイシーな香りが食欲をそそるジューシーなタンドリー風チキン、大人から子供まで大人気なエビフライの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、前菜・サイドアイテムとしておすすめ、ホクホクじゃがいもにチェダーチーズ、ベーコンビッツを乗せてオーブンで焼き上げた熱々の「ローデッド バイクドポテト」をラインナップ。また、国産紅ほっぺを使用したアイスクリームにフルーツグラノーラとチョコチップ、いちごをトッピング、冷たい石の器で練りこんで食べる「ストロベリー & グラノーラ ストーンアイス」は、春を先取りした一押しデザートです。

春が待ち遠しい今日この頃、とっておきのご馳走タイムを「ストーンバーグ」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 早春のスペシャルメニュー 販売概要

販売期間：2024年2月1日（木）～3月31日（日）

メニュー：「スプリングトリプルコンボ」石焼きハンバーグ 2,680円／粗びきハンブルグ 2,980円
「ローデッド ベイクドポテト」980円
「ストロベリー＆グラノーラ 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けます。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