

オーストラリア産グラスランズ・ビーフ 「フィレステーキ & 贅沢シーフード」の特別メニューを シズラー全9店舗で12月13日(木)から限定販売

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、12月13日(木)から2019年1月31日(木)までの期間限定で、オーストラリア産グラスランズ・ビーフのフィレステーキとシーフードを使った特別メニューを販売いたします。

フィレステーキは、2015年より販売し、シズラー冬の定番となったオーストラリア産グラスランズ・ビーフが今年もお目見え。300℃の直火でシンプルに焼き上げることで赤身本来の美味しさを引き出します。

フィレステーキと合わせるのは、日本のおせち料理にも用いられる「アワビ」「海老」「ロブスター」といった縁起の良いシーフード。シズラー初登場となる「エゾアワビ」は、シンプルにオープンでグリル。磯の風味と焼きあげたアワビ特有の柔らかな食感がお楽しみいただけます。

“平成最後”のウィンターホリデーシーズン。久しぶりに会うご家族やご友人、大切な方々とのお食事に、シズラーのプレミアムサラダバーとグリル料理で、豊かなひと時をお過ごしください。

オーストラリア産「グラスランズ・ビーフ」

『Grasslands』とは「大草原」を意味し、その名の通りオーストラリアの大自然の中で、新鮮な水と天然の草を食べて育った牛です。人為的な飼育をせず、草食動物である牛本来の健康的な成育に徹底的に配慮したこだわりのビーフ。自然の影響を大きく受ける飼育方法のため、個体差が生じてしまう肉質を、【MSA格付】によって科学的に審査し、美味しさの厳選されたものだけをご提供します。



MSA (Meat Standards Australia) 格付とは・・・

世界で最も最先端の牛肉格付システムであり、安定した食味を保証するオーギービーフの基準のこと。消費者を起点とし、食味に影響する様々な要素を格付項目として計60万回以上のテストを行い開発された。



【販売概要】 「グラスランズ・ビーフフィレステーキ&シーフード」

販売期間：2018年12月13日(木)～2019年1月31日(木) 予定

販売店舗：シズラー全9店舗 新宿三井ビル店・桜新町店・アクアシティお台場店・東京ドームホテル店
府中店・三鷹店・押上店・大塚店・ランドマークプラザ店

※年末年始の営業についてはシズラー公式ホームページでご確認ください。 <http://www.sizzler.jp/>

<本件に関するお問い合わせ(報道関係)>

アールアンドケーフードサービス株式会社 担当者: 吉川
TEL: 03-5707-8031 e-mail: rkf-koho@royal.co.jp

※報道関係者様向けに各メニュー画像を用意しておりますので、ご希望の方はお手数ですが上記までご連絡ください。

【メニュー概要】



フィレステーキ(140g) 赤ワインソース
 サラダバー1名様分付 4,880円(税込5,270円)

柔らかな赤身のフィレステーキを300°Cの直火で焼き上げることによって表面は香ばしく、中はジューシーに焼きあげます。オリジナルの赤ワインソースが上品な味わいを引き出します。



シーフードオールスタープラッター
 サラダバー1名様分付 5,280円(税込5,702円)
 サラダバー2名様分付 7,480円(税込8,078円)

シズラーで人気のシーフード(ヤリイカのフライ、ロブスター、シュリンプグリル)と、エゾアワビのグリルを盛り合わせた「シーフードのオールスター」が集結したプラッター。2名様分のサラダバーが付いたセットもご用意しています。



フィレステーキ&エゾアワビのグリル
 サラダバー1名様分付 5,980円(税込6,458円)

“グラスランズ・ビーフ”のフィレステーキ(140g)に、縁起の良い食材「アワビ」を合わせたシズラー風ハレの日グリル。オープンでグリルしたエゾアワビ(2個)は柔らかな食感と磯の風味が楽しめます。



フィレステーキ&ロブスター
 サラダバー1名様分付 5,980円(税込6,458円)

フィレステーキ(140g)とシズラーで定番人気のロブスターのコンビネーション。ご家庭ではなかなか味わえない贅沢な組み合わせをお楽しみいただけます。

【シズラーについて】



シズラーは、世界5カ国で220店舗以上、国内では9店舗を展開しているサラダバー&グリルレストランです。シズラーが自信をもっておすすめするデリサラダは、世界のシズラーで愛されているインターナショナルレシピのサラダをはじめ11種類をご用意。40年以上受け継がれてきた「チーズトースト」や、新鮮な野菜やフルーツ、そしてスープ、パスタ、タコス、デザート、ドリンクなど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。ステーキハウスとしてスタートしたシズラーのグリルは、素材の美味しさを充分にいかし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。

