プレスリリース

2025 年 1 月
株式会社 WDI

期間限定の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
待ち遠しい春を先取りした、スペシャルメニューが登場

販売期間：2025 年 2 月 3 日（月）～3 月 31 日（月）

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」のラゾーナ川崎では、期間限定スペシャルメニュー3 商品を 2 月 3 日（月）より 3 月 31 日（月）までの期間、販売します。

ハンバーグとチキン、シュリンプの 3 アイテムを一度に楽しめる「スプリングトリプルコンボ」、ニンニクの風味とベーコンの旨味が楽しめる「ジャーマンポテト」、冷たい石の器で練り込んで食べる「チョコプチシューとイチゴのストーンアイス」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。このハンバーグにフライドチキン、シュリンプを組み合わせた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、ハーブトマトソースをかけたハム・チーズ入りフライドチキン、レモンの風味香るガーリックシュリンプの 3 アイテムを一度に楽しみいただける、贅沢かつ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、ニンニクの風味、ベーコンの旨味をホクホクのポテトに合わせた「ジャーマンポテト」をラインナップ。クリーミードレッシングをつけてお楽しみください。また、デザートでは、濃厚なバニラアイスにイチゴとプチシュー、チョコソースをトッピングした「チョコプチシューとイチゴのストーンアイス」をご用意しました。冷たい石の器で練りこんで食べるイチオシのデザートです。

春を先取り、とっておきのご馳走タイムを「ストーンバーグ」期間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 スペシャルメニュー 販売概要

販売期間： 2025 年 2 月 3 日（月）～3 月 31 日（月）

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
「ジャーマンポテト」980 円
「チョコプチシューとイチゴのストーンアイス」780 円
※価格はいずれも税込

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