

9月28日に報道発表いたしましたニュースレターにおきまして、記載内容の一部に誤りがございました。大変ご迷惑をおかけいたしますことを深くお詫び申し上げます。以下の通り訂正させていただきます。

P2「メニュー概要」内

- 1)ラムラックのグリルロースト ブラウンライス添え サラダバー1名様分付
【誤】4,580円(税込4,946円) → 【正】3,480円(税込3,758円)
- 2)ラムラックのグリルロースト&青森県産ホタテ貝柱のグリル サラダバー1名様分付
【誤】3,480円(税込3,758円) → 【正】4,580円(税込4,946円)

アールアンドケーフードサービス株式会社
2018年9月28日

オーギー・ラムPR大使“ラムバサダー”も応援 「ラムラックのグリルロースト&青森県陸奥湾産ホタテ貝柱」メニュー シズラー全9店舗で10月4日(木)から販売

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、10月4日(木)から12月5日(水)までの期間限定で、オーストラリア産ラム肉と青森県産ホタテを使った特別メニューを販売いたします。

【 素材紹介 】

◆オーギー・ラム

シズラーで使用するのはナチュラル&フリーレンジで育った生後12ヶ月未満のオーギー・ラム。チルド・ブロックの状態が届いたラム肉を、お店で丁寧にカットし、ラムチョップ(1本の骨付き背肉)のグリルとして提供しています。今回の特別メニューでは、従来のラムチョップではなく骨2本分の塊肉、ラムラックをご用意。表面をグリルした後にオープンでローストしました。塊肉のままローストすることで、肉汁を逃さず、ジューシーで柔らかな味わいをお楽しみいただけます。グリル&ローストという調理方法はシズラーでは初の試みです。



ラムラックのグリルロースト & 青森県産ホタテ貝柱のグリル

◆青森県陸奥湾産ホタテ

八甲田山系と白神山系のブナ林から生まれた豊かな水源の中で、植物性プランクトンをたっぷり食べて生育した青森県陸奥湾産ホタテ。肉厚でありながら柔らかくまろやかな甘みの特徴です。ラム肉やシュリンプとのコンビネーションメニューとしてご提供します。

【 オーギー・ラムのPR大使「ラムバサダー」について 】

「ラムバサダー」とは、オーギー・ラムの生産者団体であるMLA豪州食肉家畜生産者事業団が任命したオーギー・ラムのPR大使。現在22名の食のプロが、様々な角度からラム肉の魅力を発信する活動をしています。

この度、シズラーではMLAの協力のもと、「ラムバサダー」のお二人に「ラムラックのグリルロースト ブラウンライス添え」とプレミアムサラダバーをご試食いただき、ラムバサダー流“オーギー・ラムとサラダバーの楽しみ方”をご提案いただきました。ラムバサダーの試食コメントは、シズラー公式ホームページのほか、メニュー裏面の「ラムバサダーとK部長のラム談義」と題した対談形式のコラムでご紹介する予定です。



【販売概要】

Seasonal Special「ラムラックのグリルロースト&青森県陸奥湾産ホタテ貝柱」

販売期間:2018年10月4日(木)~12月5日(水)予定

販売店舗:シズラー全9店舗

アクアシティ店、新宿三井ビル店、桜新町店、東京ドームホテル店、押上店、府中店、三鷹店、大塚店、ランドマークプラザ店

<本件に関するお問い合わせ>

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

【メニュー概要】



ラムラックのグリルロースト ブラウンライス添え
 サラダバー1名様分付 3,480円(税込3,758円)



ラムラックのグリルロースト(2P)
 サラダバー1名様分付 5,480円(税込5,918円)
 サラダバー2名様分付 6,680円(税込7,214円)

オーストラリア産ラム肉・骨2本分をグリルした後、じっくりオープンでローストしました。ドミグラスベースのソースは、ピネガーと粒マスタードで爽やかな酸味を持たせ、ラム肉を最後まで飽きることなくお召し上がりいただけるよう仕上げました。ヘルシーなイメージのラム肉の付け合せに選んだのは発芽玄米。ソテーしたマッシュルームが香り、ラムの肉汁やソースと合わせて食べると、リゾットのような美味しさがお楽しみいただけます。



青森県産ホタテ貝柱&シュリンプグリル
 サラダバー1名様分付 3,580円(税込3,866円)

陸奥湾産の大粒ホタテをシンプルにグリル、相性の良いバター醤油風味のソースで仕上げました。陸奥湾産ホタテのまろやかな甘みをお楽しみください。



ラムラックのグリルロースト&青森県産ホタテ貝柱のグリル
 サラダバー1名様分付 4,580円(税込4,946円)

グリル&ローストしたラム肉と、陸奥湾産の大粒ホタテのコンビネーション。海と山の幸が両方楽しめる、シズラー流サーフ&ターフの一皿です。

【ラムバサダーが提案する“オージー・ラム×サラダバー”】



シャンカール・ノグチ氏
 (株)インドアメリカン貿易紹介代表取締役

ラム肉の魅力はなんといってもその脂の美味しさ。まずはラム肉の赤身の外側についている脂の部分の細かく切って、付け合せのソースかサラダバーのサルサソースをつけて脂の美味しさを味わっていただきたいですね。

シャンカールさんおすすめ！
 ラム肉に合わせる
 サラダはコレ！



チュニジアンキャロット

石井 秀代 氏
 フードコンサルタント、オリーブオイルソムリエ

サラダバーにはオリーブオイルやピネガーがあるので、ラム肉をいろいろな味で試してみるとさらに楽しめると思います。ラム肉の付け合せのローストマトに、大根のピクルス、ハラペーニョ、オリーブの組み合わせが最高におすすめです！

石井さんおすすめ！
 ラム肉に合わせる
 サラダはコレ！



シズラーピクルス



【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。40年以上受け継がれてきた「チーズトースト」や、サラダバーには新鮮な野菜やフルーツ、スープ、サラダ、タコスデザート、ドリンク等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。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。