



ハンバーグ、チキン&サーモン！食欲の秋のご馳走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
秋のスペシャル「オータムトリプルコンボ」

販売期間：2023年10月1日（日）～11月30日（木）

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、この秋限定のスペシャルメニュー3商品を、10月1日（日）より11月30日（木）の期間、販売します。

当店自慢のハンバーグとキノコの和風ソースで味わうグリルドチキン、ケイジャンスパイスフレーバーのグリルドサーモンの3種類が一度に楽しめる「オータムトリプルコンボ」と、秋の食材、さつまいもとシュリンプのハーモニーを楽しむ「OSATSU&オリエンタルシュリンプ」、冷たい石の器で練り込んで食べる「栗とさつまいものストーンアイス」といった、秋の旬を盛り込んだ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サーモンを加えた、山の幸、海の幸を満喫できるスペシャルメニューが秋季限定で登場、これが「オータムトリプルコンボ」です。自慢のハンバーグ、キノコたっぷりの和風ソースをかけたグリルドチキン、ケイジャンスパイスで味付けしたグリルドサーモンの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、サイドアイテムとしてお薦めしたいのが、特製のスイートチリマヨネーズで和えたシュリンプと、ほんのり甘いサツマイモのハーモニーが楽しめる「OSATSU&オリエンタルシュリンプ」。また、マロンとバニラアイスにサツマイモ、芋けんぴをトッピング。冷たい石の器で練りこんで食べる「栗とさつまいものストーンアイス」は、この秋の一押しデザートです。

食欲の秋、味覚の秋を彩る、とっておきのご馳走タイムを「ストーンバーグ」秋季限定メニューでお楽しみください。

■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 秋のスペシャルメニュー 販売概要

販売期間：2023年10月1日（日）～11月30日（木）

メニュー：「オータムトリプルコンボ」石焼きハンバーグ 2,680円／粗びきハンブルグ 2,980円

「OSATSU&オリエンタルシュリンプ」980円

「栗とさつまいものストーンアイス」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/>

【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」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、チキンギリル、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』



ラゾーナ川崎店

■ 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