



ビーフ、ポーク、チキンがそろう踏み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 食欲の秋、美味しさ満載のスペシャルメニューが登場

販売期間：2024年10月1日（火）～11月30日（土）

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、スペシャルメニュー3商品を10月1日（火）より11月30日（土）までの期間、販売します。

ハンバーグとチキン、ポークと、3種類のお肉を一度に楽しめる「オータムトリプルコンボ」、秋の代表食材サツマイモをベーコンと共に甘じょっぱいテイストで楽しむ「メープルベーコンスイートポテト」、冷たい石の器で練り込んで食べる「シナモンアップルパイのストーンアイス」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。このハンバーグにグリルしたチキンとポークを加えた、お肉満載のスペシャルメニューが「オータムトリプルコンボ」です。自慢のハンバーグ、スパイシーなトマトソースをあわせたグリルドチキン、チキンとは対照にたっぷりのキノコ入りホワイトソースで味わうグリルドポークの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、メープルシロップの奥深い甘さとソルティなベーコンが絶妙なハーモニーを奏でるサツマイモスティック「メープルベーコンスイートポテト」をラインナップ。また、デザートには、冷たい石の器にバニラアイスクリームをベースにシナモンアップルパイとキャラメルソースを盛り込み、練りこんで食べる「シナモンアップルパイのストーンアイス」をどうぞ。

ぜひ「ストーンバーグ」限定スペシャルメニューで食欲の秋を満喫ください。

【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：2024年10月1日（火）～11月30日（土）

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

「メープルベーコンスイートポテト」880円

「シナモンアップルパイのストーンアイス」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/>

■ 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