

2019年6月14日
ロイヤルホールディングス株式会社

サラダバー&グリルレストラン『シズラー』 CAB® Tボーンステーキとバーボン樽熟成ワインの Sizzler Summer Festivalメニューを期間限定販売

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、6月27日(木)から9月30日(月)までの期間限定で、米国農務省(USDA)の格付け認定より厳しい基準で選ばれたサーティファイド・アングス・ビーフ®(Certified Angus Beef®, 以下CAB®)のTボーンステーキを販売いたします。

シズラーでは、2018年春にCAB®のTボーンステーキを初めて期間限定で販売。サラダバー付きで8,424円(税込)というシズラー史上最高価格ながら、お客様から非常に高い評価をいただきました。期間中には何度もお来店しお召し上がりになるお客様も見受けられ、販売終了後もコメントドイリー(コメントカード)に再販を求めるお客様の声が多く寄せられていました。

数多くのお客様のご期待にお応えて、この夏「CAB® Tボーンステーキ」がSizzler Summer Festivalメニューとして再登場します。

また、CAB® Tボーンステーキに合わせて、今アメリカで話題のバーボン樽で熟成したワイン「ロバート・モンダヴィ プライベート・セレクション バーボン・バレルエイジド」も限定販売。この夏はシズラーで、プレミアムなステーキとワインのマリアージュをお楽しみください。

◆アングス牛のわずか3割が認定 高品質なCAB® Tボーンステーキ

牛の腰の部分で背骨が付いたままカットしたTボーンステーキは、“サーロイン”と“ヒレ”がT字の骨を挟んで向かい合う、贅沢な骨付きステーキです。米国農務省(USDA)よりも厳しい基準であるCAB®(Certified Angus Beef®)の10の基準をクリアしたもので、アングス牛の中でも約3割しか認定されない、ハイクオリティでプレミアムなアングスビーフです。シズラーでは23mmというこだわりの厚みで提供いたします。



CAB® Tボーンステーキ(約650g)

サラダバー1名様付 ¥8,424(税込)

サラダバー2名様付 ¥9,504(税込)

◆バーボン樽で熟成した風味豊かなワイン

昨今アメリカで話題のバーボン樽で熟成したワイン、「ロバート・モンダヴィ プライベート・セレクション バーボン・バレルエイジド」。東京国際フォーラム店で先行販売していた同ワインが、シズラー全店に夏季限定で登場。カリフォルニアワインをバーボン・ウイスキーの樽で熟成させることで、オーク由来の甘さやスモーキーなフレーバーが増した風味豊かなワインは、Tボーンステーキはもちろんのこと、他のシズラーのグリル料理とも相性が抜群です。



ロバート・モンダヴィ
プライベート・セレクション
バーボン・バレルエイジド
ボトル4,298円(税込)

<Sizzler Summer Festival 2019 CAB® Tボーンステーキ 販売概要>

販売期間 : 2019年6月27日(木)~2019年9月30日(月)予定

販売店舗 : シズラー全10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・大塚駅前店・東京国際フォーラム店・ランドマークプラザ店

<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10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。

本件に関するお問い合わせ / ロイヤルホールディングス株式会社 コーポレートコミュニケーション室

TEL : 03-5707-8852 / FAX : 03-5707-8860 / E-MAIL : koho@royal.co.jp

●報道用の商品画像をご用意しております。お気軽にお問い合わせくださいませ。