

サラダバー & グリルレストラン『シズラー』
CAB® 骨付きアングスステーキと青森県陸奥湾産ホタテの限定メニューを販売
ラグビーW杯期間中ハイネケン生ビールも提供

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、9月20日(金)から10月31日(木)まで、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®)と、青森県陸奥湾産ホタテを使った特別メニューを期間限定で販売いたします。

また、アールアンドケーフードサービス株式会社が展開する「ハイネケンを飲んでラグビー観戦を楽しもう! キャンペーン」の一環として、ラグビーワールドカップの開催期間中、生ビールを「ハイネケン」に変更して販売。ハイネケンパイントを注文の方にくじを進呈。当りが出たら、その場でハイネケンオリジナルグッズをプレゼントする「パイントキャンペーン」も実施し、日本のお客様のみならず、日本を訪れる海外からのお客様にも、シズラーでの楽しいビール体験を提供いたします。

※ハイネケンパイント...630ml(パイントグラス全量の場合)



※画像はイメージです

商品概要

◆2つのこだわり素材

～CAB® 骨付きアングスステーキ & 青森県陸奥湾産ホタテ貝柱～

季節のお勧め商品として登場しお客様に高い評価をいただいているCAB®のステーキ。この秋は骨付きのサーロインステーキが登場。骨の周りの濃厚な旨みが味わえる食べ応えも大満足のステーキです。また、シーフードは青森県陸奥湾産の大粒ホタテが登場。八甲田山系と白神山系のブナ林から育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は、肉厚でありながら柔らかくまろやかな甘みが特徴です。

贅沢な骨付きアングスステーキと日本の海の恵みを、ハイネケンパイントと共に楽しみください。



CAB® 骨付きアングスステーキ
サラダバー1名様分付 ¥6,480 +税
サラダバー2名様分付 ¥7,480 +税



**青森県陸奥湾産ホタテ貝柱
& シュリンプグリル**
サラダバー1名様分付 ¥3,680 +税



サーフ & ターフ秋スペシャル
～骨付きアングスステーキ & ホタテ貝柱のグリル～
サラダバー1名様分付 ¥7,480 +税
サラダバー2名様分付 ¥8,480 +税

< CAB® 骨付きアングスステーキ & 青森県陸奥湾産ホタテ貝柱 販売概要 >

販売期間 : 2019年9月20日(金)～2019年10月31日(木) 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、素材の美味しさを十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。