

**シズラー「ディスカバーアメリカフェア」ついに最終回へ  
第5弾「パシフィックウェスタン」4月22日(木)販売開始  
柑橘が薫るステーキやシズラーUSAで人気のチキンコンボ等を紹介  
後援：アメリカ大使館農産物貿易事務所（ATO）協賛：米国食肉輸出連合会（USMEF）**

ロイヤルグループで外食事業を担うロイヤルフードサービス株式会社は、サラダバー & グリルレストラン「シズラー」全店にて、「ディスカバーアメリカフェア第5弾～パシフィックウェスタン～」を4月22日（木）より販売します。



本年4月27日に迎えるシズラー日本上陸30周年へのカウントダウン企画としてスタートした「ディスカバーアメリカフェア」。米国の豊かな食文化の再発見をテーマに2019年12月から一年以上かけてシズラー発祥の地・アメリカを5つのリージョン（地域）に分け、各地の特徴的なリージョナルキューズ（地方料理）をサラダバー & グリルを通じて発信してまいりました。最終回となる第5弾は、2021年4月22日（木）～6月30日（水）まで、シズラー創業の地である「パシフィックウェスタン（太平洋沿岸部）」をテーマに、オレンジやハーブが薫るカリフォルニア風の牛ミスジステーキや、シズラーUSAで人気のチキングリルコンボなど、同エリアをイメージしたバラエティ豊かな料理をご紹介します。

なお、今回の「ディスカバーアメリカフェア第5弾～パシフィックウェスタン～」は、アメリカ大使館農産物貿易事務所（ATO）のご後援、米国食肉輸出連合会（USMEF）にご協賛いただき開催いたします。



**<シズラーについて>**  
シズラーは、1958年にアメリカ・カリフォルニア州創業、1991年に日本に上陸し、現在国内で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先（報道関係）＞  
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

※報道関係者様向けに各メニュー画像を用意しておりますので、ご希望の方はお手数ですが上記までご連絡ください。

## ■第5弾パシフィックウェスタン（太平洋沿岸部）

アラスカからワシントン、オレゴン、カリフォルニア州に至る太平洋沿岸地域は、アラスカサーモンなどの天然シーフードや、カリフォルニアの温暖な気候に育まれた野菜・果物・ナッツなど、全米の中でも特に食材に恵まれた地域。食文化においては、移民の影響もあり全米の中でも特に先駆的な地域で、様々な料理のスタイルを融合させ「カリフォルニアクイジーンズ」や「フュージョン料理」を生み出してきました。また、昨今ではオーガニックフードやナチュラルフードの発信源となるなど、カリフォルニアワインと共に世界の料理界をリードしています。

### 商品概要



#### シトラスステーキ 300g

サラダバー1名様分付 4,980円(税込 5,478円)

サラダバー2名様分付 6,980円(税込 7,678円)

米国産牛ミソジをオレンジ果汁やハーブでマリネした柑橘大国カリフォルニア風ステーキ。希少部位「ミソジ」の赤身の奥深い旨みと食感を、グリルレモンとシトラスバターで更に柑橘の爽やかな香りを添えながらお楽しみください。

※ステーキの量目(300g)は焼成前のグラム数です。



#### 【シズラー日本上陸 30周年記念メニュー】 サンタフェチキン&マリブチキン

サラダバー1名様分付 3,980円(税込 4,378円)

シズラーUSAの定番&シズラー日本上陸当時の人気メニューが2021年バージョンとして復刻。ニューメキシコ州サンタフェ風にグリルしたスパイシーなチキンと、みつせ鶏のナゲットにハムとエメンタルチーズをのせた、ロサンゼルスビーチ名が由来の「マリブチキン」のコンビネーションです。



#### メカジキのグリル フレッシュサルサ添え

サラダバー1名様分付 3,580円(税込 3,938円)

西海岸のグリルレストラン定番の「メカジキ」。宮城県気仙沼産の脂のついたメカジキをフレッシュハーブでマリネしてシンプルにグリルしました。ライムの酸味が爽やかなフレッシュサルサでお召し上がりください。

### グリル料理とご一緒に フェア限定のカリフォルニアワイン

カリフォルニア州は、全米ワイン生産量のうち約81%\*を占める一大産地。そこで、ディスカバーアメリカフェア第5弾の期間限定で、ボトルワイン（2種）をご用意しました。「カリフォルニアワインの父」と呼ばれるロバートモンダヴィ氏の「ツインオークス」ラベルの赤・白ワインをぜひグリル料理と一緒に楽しみください。【販売価格 赤白各2,980円（税込3,278円）】

\*カリフォルニアワイン協会日本事務局 HP 公開の2019年度生産量を参照。

※20才未満の方、お車を運転の方にはアルコールの販売は致しません。



### プレミアムサラダバーでも楽しめる「ディスカバーアメリカフェア」

来店いただく全てのお客様に「ディスカバーアメリカフェア」を体験していただきたいの思いから、プレミアムサラダバーにも「ディスカバーアメリカフェア」のメニューを3品（サラダ・スープ・デザート各1種）をご用意しました。グリル料理とご一緒に、前菜からメイン、デザートまでフルコースで「ディスカバーアメリカフェア」をお楽しみください。



#### シズラー Cobb サラダ

ハリウッドのレストランオーナー・コブさんが考案した、レタス、トマト、チキン、チーズ、卵などが入った具沢山のサラダ。マヨネーズ系ドレッシングで和えるのが一般的ですが、シズラーでは素材の味わいを活かすためバルサミコドレッシングで仕上げました。



#### チキンマカロニスープ

“アメリカのおふくろの味”ともいわれる家庭料理の定番「チキンヌードルスープ」をシズラー風にアレンジ。チキンストックにたっぷりの野菜とマカロニを入れた、どんなどきでも美味しく飲める優しい味わいのスープです。



#### ブルーベリーブレッドプディング

毎日店舗で焼き上げるシズラーの定番デザート「ブレッドプディング」に、ブルーベリーの果実とソースを加え、フルーティーに焼き上げました。そのままはもちろん、冷たいソフトクリームと一緒に食べるのもお勧めです。

※画像はイメージです。

### <ディスカバーアメリカフェア第5弾 パシフィックウェスタン販売概要>

販売期間：2021年4月22日（木）～6月30日（水）まで ※終了時期は変わる場合がございます。

販売店舗：シズラー全10店舗 新宿三井ビル店、桜新町店、三鷹店、府中店、大塚駅前店、アクアシティお台場店、東京ドームホテル店、押上店、東京国際フォーラム店、ランドマークプラザ店

※営業時間は都度変更する場合がございます。ホームページにてご確認ください。https://www.sizzler.jp