



報道関係者各位

2021年10月6日

ロイヤルホールディングス株式会社

**季節限定 ブランドあい鴨肉「京鴨」の美味しさを堪能  
高温グリルとオーブンで焼き上げる『Autumn Fair～京鴨のグリル～』  
10月8日(金)よりシズラー全店で販売開始**

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10店舗にて、「Autumn Fair～京鴨のグリル～」を10月8日（金）から期間限定で販売します。



シズラーはバラエティ豊かなサラダバーをはじめ、ステーキやチキン、シーフードなどのグリルメニューを提供しています。厳選した素材の美味しさを活かしたシンプルな調理でヘルシーに仕上げるメニューが特徴です。

今回、素材にこだわったグリルを新たにご紹介したいという思いから、ブランドあい鴨肉「京鴨」のグリルをご提供します。高温グリルとオーブンで焼き上げることで、あい鴨肉本来の美味しさを引き出します。

シズラーは、お客様にとっておきの心豊かな時間を過ごしていただけるよう、厳選した素材の美味しさを活かしたフレッシュ&ヘルシーなメニューを展開してまいります。

#### ■京鴨のこだわり

「京鴨」は、あい鴨（英国チェリーバレー種）を孵化から育成、精肉まで100%直営で生産しています。あい鴨にストレスを与えない快適な飼育環境にこだわり、清潔な飲み水や無農薬の飼料を使用し、日本の四季に合わせた飼育技術で育成しています。

※「京鴨」は1987年に登録認可された山城農産株式会社が所有する商標ブランドです。



#### <Autumn Fair～京鴨のグリル～販売概要>

販売期間 : 2021年10月8日（金）～11月30日（火）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>

<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。

## ■ Autumn Fair～京鴨のグリル～ 商品概要

※画像はイメージ

クセがなく柔らかい赤身と脂身がのった「京鴨」を、プレミアムサラダバーと共に楽しんでいただけるよう、特別感のあるグリルメニューでお届けいたします。



### 京鴨のグリル

サラダバー1名様分付 6,900円(税込 7,590円)

サラダバー2名様分付 8,900円(税込 9,790円)

あい鴨肉をスライスせず、肉厚のままシンプルに高温グリルとオーブンで焼き上げました。独特の歯ごたえと柔らかさ、旨味が堪能できるグリルです。はじめはバルサミコベースのソースで、その後はお好みでディジョンマスタードや海塩を付けてお召し上がりください。

※焼成前の京鴨の量目は約 350g です



### 京鴨とサーモンの 秋のサーフ&ターフスペシャル

サラダバー1名様分付 7,900円 (税込 8,690円)

サラダバー2名様分付 9,900円(税込 10,890円)

京鴨のグリルと、シズラー定番のシーフードメニューで根強い人気のあるアトランティックサーモンと一緒に楽しめる一品です。サーモンはソースをお選びいただけます。付け合わせには、肉厚で風味豊かな「ポットベラ」を使用。

※「ポットベラ」とは、大きいサイズのブラウンマッシュムールのこと

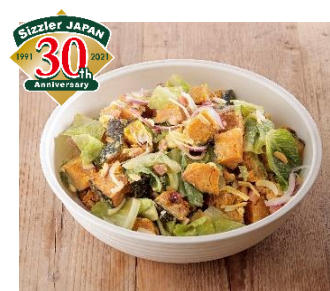
※焼成前の京鴨の量目は約 350g です

### <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年に日本で開業し、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。2021年4月に日本開業から30周年を迎え、これからもシズル感のある美味しさとフレンドリーなサービスをお届けしてまいります。

### シズラー日本開業 30周年キャンペーンを開催中

シズラーは、2021年4月に日本開業30周年を迎えました。30年分の感謝を込めたキャンペーンのひとつとして、過去のサラダバー人気商品に投票する「サラダバー総選挙」を行いました。デリサラダ部門、デザート部門、スープ部門のそれぞれ得票数 No.1 の商品が、期間限定でサラダバーに復活しています。9月からデリサラダ部門で No.1 の「ローストパンプキン & シーザーサラダ」が登場。オーブンでローストしたパンプキンとベーコン、アーモンドを混ぜ合わせ、パルメザンチーズで仕上げたシーザーサラダです。シズラーでは、皆様にサラダバーでわくわく感を味わっていただけるよう、様々なイベントを企画してまいります。



<デリサラダ部門>  
人気投票 No.1  
ローストパンプキン & シーザーサラダ

### <次回予告>

10月下旬には、デザート部門から「モカケーキ」が復活します。ティラミス風味のビターなケーキです。  
最新の情報は公式 HP をご覧ください。 <https://www.sizzler>