

## 一度は食べたい！“骨付き肉”をカウボーイ家族9店舗で期間・数量限定販売！ ダイナミックなTボーン&骨付きサーロインステーキが登場 サーティファイド・アンガス・ビーフ CAB 認定のアンガス牛を使用

ロイヤルホスト株式会社が展開するステーキ・ハンバーグ・サラダバーのファミリーダイニング「カウボーイ家族」は、初登場の部位となるサーロインとヒレが同時に味わえる「Tボーンステーキ」と、きめ細かく柔らかな肉質が特長の「骨付きサーロインステーキ」の骨付きステーキメニュー2種を、8月～9月の金・土・日曜日、週末3日間限定で提供します。現在カウボーイ家族は全国に32店舗を展開していますが、これらのメニューは9店舗限定で販売いたします。

Tボーンステーキとは、T字型の骨の両側にヒレとサーロインの2種類の部位がついた、一度で2つの部位が楽しめるステーキです。「カウボーイ家族」ではこれまで肩ロースとリブロースを中心に提供してまいりましたが、さらに新たな肉の楽しみ方を体感していただき、より楽しく、記憶に残る食事の時間を提供したいという思いから、チェーン店では取り扱いがめずらしいダイナミックなTボーンステーキと、上質で柔らかな骨付きサーロインステーキの導入に至りました。

「一度は食べたい！Tボーンステーキ」は、肉質が柔らかく旨みのあるサーロインとヒレの2種類が楽しめます。ボリューム満点でご提供するため、ご家族やご友人同士でのシェアもおすすです。まさに「一度は食べたい！」骨付き肉のダイナミックな一品を、この機会にぜひお楽しみください。

「骨付きサーロインステーキ」は、口に入れた瞬間に感じられるサーロイン特有の上品な脂と柔らかな食感が特長です。豪快な骨付き肉ならではの深い味わいをお試しください。

「カウボーイ家族」のメインメニューであるステーキ、ハンバーグは、米国農務省(USDA)の審査基準を上回る厳しい品質基準が設定されたアンガス牛の認定制度をクリアした「サーティファイド・アンガス・ビーフ(CAB)」を使用。アンガス牛は、バランスのとれた赤みと脂(サシ)が特長で、中でもCABに認定されるのは2割程度と言われています。「カウボーイ家族」では、CAB認定の牛肉を30日以上熟成させ、肉本来の美味しさを引き出した質の高いステーキやハンバーグを提供しています。(※ハンバーグには一部の部位でCAB以外のアンガス牛を使用しています。)

カウボーイ家族は、これまで以上に美味しいステーキ、ハンバーグを提供し、ホームパーティーにお招きしたようなサービスで楽しいお食事のひとつをすごしていただけるレストランとなるよう努めてまいります。



※写真はTボーンステーキ(500g)

### 【期間限定ステーキ メニュー概要】

販売期間 : 2014年8月～9月の金・土・日曜日(予定)

販売店舗 : ①一度は食べたい！Tボーンステーキ(460～550g) 石神井店(東京都)、三国駅前店(大阪府)、春日店(福岡県)  
②一度は食べたい！Tボーンステーキ(400～440g) 北葛西店(東京都)、金沢八景店(神奈川県)、厚木店(神奈川県)  
③骨付きサーロインステーキ 本木店(東京都)、丸山台店(神奈川県)、川口北店(埼玉県)  
※いずれも数量限定販売です。

### <本件に関するお問い合わせ先>

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](mailto:koho@royal.co.jp)

株式会社ブラップジャパン 担当 五味 潤、坪本、山口  
TEL:03-4580-9104 FAX:03-4580-9130 e-mail: [royalholdings@ml.prap.co.jp](mailto:royalholdings@ml.prap.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

## 【期間限定ステーキ メニュー概要】

アンガス牛の中でも選り抜かれた品質のサーティファイド・アンガス・ビーフ(CAB)を使用しています。骨付きのダイナミックさと深い味わいをお楽しみください。

[ソースは3種類(デミバター・ジャポネ・おろし大根)の中からお好みの味をお選びいただけます]

写真は 500g です。



NEW

写真は 420g です。



NEW

### 「一度は食べたい! Tボーンステーキ」 サラダバー付

柔らかく旨みのあるサーロインとヒレが楽しめるTボーンステーキ。ジューシーに焼き上げた豪快な一品です。

|      |                     |
|------|---------------------|
| 460g | 5,080 円(税込 5,486 円) |
| 480g | 5,280 円(税込 5,702 円) |
| 500g | 5,480 円(税込 5,918 円) |
| 550g | 5,980 円(税込 6,458 円) |

※それぞれ 2 名様で取り分けができる  
セットをご用意しています。

|      |                     |
|------|---------------------|
| 400g | 4,480 円(税込 4,838 円) |
| 420g | 4,680 円(税込 5,054 円) |
| 440g | 4,880 円(税込 5,270 円) |

※それぞれ 2 名様で取り分けができる  
セットをご用意しています。

#### 【販売店舗】

石神井店(東京都)、三国駅前店(大阪府)、  
春日店(福岡県)

#### 【販売店舗】

北葛西店(東京都)、金沢八景店(神奈川県)、  
厚木店(神奈川県)

写真は 390g です。



NEW

### 「骨付きサーロインステーキ」 サラダバー付

サーロイン特有の上品な肉質を心ゆくまで楽しめるメニューです。骨付き肉の味わい深さをご堪能ください。

|      |                     |
|------|---------------------|
| 370g | 4,180 円(税込 4,514 円) |
| 390g | 4,380 円(税込 4,730 円) |
| 420g | 4,680 円(税込 5,054 円) |

※それぞれ 2 名様で取り分けができる  
セットをご用意しています。

#### 【販売店舗】

本木店(東京都)、丸山台店(神奈川県)、  
川口北店(埼玉県)

## サーティファイド・アンガス・ビーフ Tボーンステーキの魅力

T字型の骨付き肉のことで、サーロインとヒレの2種類の部位が一度に楽しめる、日本ではなかなか食べられないダイナミックなステーキです。肉本来の旨みがしっかりと味わえます。



### ◆ サーティファイド・アンガス・ビーフ(CAB)とは

アンガス牛の生産者などから構成されるアメリカン・アンガス協会によって管理され、米国農務省(USDA)の基準を上回る厳しい品質基準をクリアした、アンガス牛の中でも認定されるのがわずか2割程度の高品質なビーフです。

