

ご好評につき、あの“骨付きステーキ”をカウボーイ家族全店舗で販売！ 「一度は食べたい！Tボーン&骨付きサーロイン」が復活 サーティファイド・アンガス・ビーフ(CAB)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、今年の夏に一部店舗にて期間・数量限定で販売したメニュー「一度は食べたい！Tボーンステーキ」と「骨付きサーロインステーキ」のご好評を受け、さらに多くの皆様にお楽しみいただくため、11月1日から金・土・日曜日の週末に、全国33店舗に拡大して販売いたします。

Tボーンステーキとは、T字型の骨にサーロインとヒレの2つの部位がついた、チェーン店のメニューでは珍しい贅沢なステーキです。これまで「カウボーイ家族」のステーキは、肩ロースとリブロースが中心でしたが、夏季に店舗および期間限定販売した際にお客様からご好評をいただいたことから、上質で記憶に残る食事の時間をより多くの方にご提供すべく、この度、全店舗への拡大販売となりました。ダイナミックなTボーンと上質で柔らかなサーロインを存分に味わっていただけるよう、各メニューともに前回よりさらに大きなサイズをご用意し、より豪快なステーキとなって再登場します。幅広いラインナップから、お好みのボリュームをお選びいただけます。

「一度は食べたい！Tボーンステーキ」は、柔らかく甘みのある肉質のサーロインと、脂肪が少なく上品な味わいのヒレの2種類の部位が楽しめます。ご家族やご友人同士のシェアでも、十分食べ応えのあるボリュームミーな一品。思わずかぶりつきたくなるような、ダイナミックなTボーンステーキを心ゆくまでお楽しみください。

「骨付きサーロインステーキ」は、サーロイン特有の溶けるような上質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味わいを、ぜひこの機会にお試ください。

「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)」を使用しています。アンガス牛は、バランスのとれた赤みと脂(サン)が特長で、その中でも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。CABを使用して質の高い料理を提供してきたことが評価され、アメリカで今年9月に開かれたCABの2014年度年次総会において、「2014インターナショナルチェーンレストラン部門賞」を受賞しました。

(※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。

【期間限定ステーキ メニュー概要】

販売期間：2014年11月1日(土)～ 金・土・日曜日のみ(予定)

※販売終了時期は未定です。

販売店舗：①一度は食べたい！Tボーンステーキ(460～580g)	全国 11 店舗
②一度は食べたい！Tボーンステーキ(400～480g)	全国 23 店舗
③骨付きサーロインステーキ(370g～480g)	全国 8 店舗

※いずれも数量限定販売です。

※販売店舗の詳細は最終頁をご覧ください。



※写真はTボーンステーキ(500g)

<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

株式会社プラップジャパン 担当 五味 遼、坪本、山口
TEL:03-4580-9104 FAX:03-4580-9130 e-mail:royalholdings@ml.prap.co.jp

【期間限定・数量限定ステーキ メニュー概要】

アンガス牛の中でも選び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。ぜひ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。

※その日の入荷状況により、一部メニューを販売できかねる場合があります。

※また、数量限定のため、売切れ次第その日の販売は終了とさせていただきます。

[ソースは3種類(デミターソース・ジャポネソース・おろし大根ソース)の中から好みの味をお選びいただけます]



写真は 500g です。



写真は 420g です。

「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ボーンステーキをジューシーに焼き上げた豪快な一品です。Tボーンステーキに2名様分のサラダバーがついたセットもご用意していますので、ご家族やご友人同士のシェアにもおすすめです。

460g	5,490 円(税込 5,929 円)
500g	5,990 円(税込 6,469 円)
540g	6,490 円(税込 7,009 円)
580g	6,990 円(税込 7,549 円)

400g	4,890 円(税込 5,281 円)
420g	5,140 円(税込 5,551 円)
440g	5,390 円(税込 5,821 円)
480g	5,890 円(税込 6,361 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。

※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】

全国 11 店舗 限定販売
(詳細は最終頁をご覧ください。)

【販売店舗】

全国 23 店舗 限定販売
(詳細は最終頁をご覧ください。)



写真は 390g です。

「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贅沢に楽しめるメニュー。骨付き肉の味わい深さをご堪能ください。

370g	4,490 円(税込 4,849 円)
390g	4,690 円(税込 5,065 円)
420g	4,990 円(税込 5,389 円)
480g	5,590 円(税込 6,037 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】

全国 8 店舗 限定販売
(詳細は最終頁をご覧ください。)

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ボーンステーキとは、T字型の骨にサーロインとヒレの2種類の部位がついた、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。柔らかな肉をジューシーに焼き上げ、肉本来の旨みをぎゅっと閉じ込めました。豪快な骨付き肉の美味しさを、心ゆくまでお楽しみください。



◆ 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。



【期間・数量限定ステーキ 販売店舗一覧】

「一度は食べたい！Tボーンステーキ」と「骨付きサーロインステーキ」は、メニューにより販売店舗が異なります。各メニューの販売店舗は、下記の表をご覧ください。

※その日の入荷状況により、一部メニューを販売できかねる場合があります。

※また、数量限定のため、売切れ次第その日の販売は終了とさせていただきます。

地域	店舗名	販売メニュー		
		一度は食べたい！ Tボーンステーキ 460～580g	一度は食べたい！ Tボーンステーキ 400～480g	骨付き サーロインステーキ
北海道・東北	福住店※1		○	
	菊水元町店		○	
	郡山朝日店		○	
新潟・北陸	鳥屋野店		○	
関東	石神井店	○		○
	本木店		○	
	北葛西店	○		○
	国立店		○	
	調布店	○		
	金沢八景店	○		○
	丸山台店	○		
	厚木店	○		○
	鶴間店		○	
	浦和領家店		○	
	鶴ヶ島インター店		○	
	深谷店		○	
	川口北店		○	
中部	若里店		○	
	塩尻店		○	
	島田店		○	
	名岐バイパス店		○	
近畿	上賀茂店		○	
	三国駅前店	○		○
	湯里店※2	○		
	布施南店	○		○
	寝屋川店		○	
	岸和田店		○	
	八尾店		○	
	塚口店	○		○
和歌山北店		○		
九州	春日店	○	○	○
	青山店		○	
	東バイパス上京塚店		○	

※1 カウボーイ家族福住店(北海道)は、11月1日(土)に「カウボーイ家族月寒店」から店名変更いたします。

※2 カウボーイ家族湯里店(大阪府)は、11月1日(土)11時にオープンいたします。