ROYAL News Release

2026 年 11 月 11 日
ロイヤルホールディングス株式会社

【シズラー】能登牛＆能登豚、ふくい名水サーモンをグリルで楽しむ「Hearts with HOKURIKU 北陸が育む豊かな旨み」

～北陸の味わいをサラダバー＆グリルで堪能するフェアを 11 月 25 日（水）より開催～

ロイヤルグループが展開するサラダバー&グリルレストラン「シズラー」では、「Good JAPAN」フェアの一環として「Hearts with HOKURIKU 北陸が育む豊かな旨み」を、2026年11月25日（水）より期間限定で開催いたします。



※画像はイメージです。

「Good JAPAN」は、産地や素材の背景、その土地ならではの食文化を大切にし、素材本来の美味しさを活かしたメニューを通して日本各地の魅力をお届けするロイヤルグループの企画です。今回は、「北陸」をテーマに、シズラーのほかにも、グループを代表する外食チェーンのロイヤルホスト、てんや、シェーキーズにおいて順次期間限定メニューを提供します。シズラーでは、北陸の豊かな自然と風土で育まれた食材を、それぞれの素材が持つ魅力を最大限に活かしたグリル料理やデリサラダでご用意しました。素材本来の魅力を活かす、シズラーこだわりの調理法で、北陸の豊かな味わいをぜひご堪能ください。

■シズラーのこだわり満載！北陸フェアメニューが登場

シズラーが贈る「Hearts with HOKURIKU 北陸が育む豊かな旨み」では、北陸三県（石川県・福井県・富山県）の食材の魅力を一皿で楽しめる、**「北陸の恵みビッグプラッター」**が登場。そのほか、能登牛の上質な脂と能登豚の旨みが溶け合うシズラーオリジナルハンバーグとシーフードの組み合わせから、北陸の味わいが詰まったアヒージョを楽しめる**「能登ハンバーグ&北陸アヒージョ」**、ふくい名水サーモンのきめ細やかな身質と上品な脂の美味しさを堪能できる**「能登ハンバーグ&ふくい名水サーモンのグリル」**をお届けします。各グリルには、石川県の加賀野菜である「五郎島金時」や「源助大根ソース」を添え、より北陸の豊かな恵みを体験いただけます。

全70種以上のバラエティ豊かなラインアップを取り揃えるシズラー自慢のサラダバーでも北陸の恵みをお楽しみいただけます。**「北陸の海の幸ペペロンチーノサラダ」**、**「五郎島金時とチーズのサラダ」**、**「福井和郷のフリルレタス」**、ホットコーナーでは石川県産のお米**「能登ひかり」**、デザートには**「加賀棒ほうじ茶のジュレ＆パンナコッタ」**、ソフトクリームにかけて楽しむ**「アイスにかけるしょうゆ」**をご用意いたします。

「Hearts with HOKURIKU 北陸が育む豊かな旨み」 販売概要

販売期間：2026 年 11 月 25 日（水）～ 2027 年 2 月上旬 予定
販売店舗：シズラー全 12 店舗

- ●新宿三井ビル店 ●新宿東宝ビル店 ●桜新町店 ●三鷹店
- ●府中店 ●アクアシティお台場店 ●東京ドームホテル店 ●押上店
- ●大塚駅前店 ●東京国際フォーラム店 ●大井町トラックス店
- ●ランドマークプラザ店（横浜）

※食材の都合により販売期間が変更になる場合がございます。

※各店舗の営業時間はホームページでご確認ください。 https://www.sizzler.jp

Good JAPAN
「Good JAPAN」は、産地や素材の背景、その土地ならではの食文化を大切にし、素材本来の美味しさを活かしたメニューを通して日本各地の魅力を届けるロイヤルグループの企画です。
Royal Host てんや Sizzler Shakey's

〈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 PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内）e-mail：royalhd@ssu.co.jp
担当：山本（080-4191-6278）、久光（080-4652-4615）、樽井、牧田
※報道関係者様向けに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。

商品紹介

グリルメニュー

※画像はイメージです。
※産地表示は原料の産地を表示しています。



北陸の恵みビッグプラッター

北陸三県（石川県・福井県・富山県）の食材を一皿で楽しめるプラッターです。シズラーオリジナルの能登ハンバーグの旨み、福井県産ふくい名水サーモン（サーモントラウト）のきめ細やかな身質と上品な脂の美味しさ、石川県能登産の牡蠣と富山県産のホタルイカと白えびを盛り込んだ北陸の味わいが詰まったアヒージョをご堪能ください。

サラダバー2 名様分付き　11,340 円（税込 12,474 円）
サラダバー3 名様分付き　13,830 円（税込 15,213 円）
サラダバー4 名様分付き　16,320 円（税込 17,952 円）



能登ハンバーグ&北陸アヒージョ

石川県で育てられた能登牛の上質な脂と能登豚の旨みが溶け合うシズラーオリジナルの能登ハンバーグと、能登産牡蠣と富山県産ホタルイカと白えびを盛り込んだ、北陸の味わいが詰まったアヒージョをご堪能ください。

サラダバー1 名様分付き　6,200 円（税込 6,820 円）
サラダバー2 名様分付き　8,690 円（税込 9,559 円）



能登ハンバーグ&ふくい名水サーモンのグリル

石川県で育てられた能登牛の上質な脂と能登豚の旨みが溶け合うシズラーオリジナルの能登ハンバーグと、ふくい名水サーモンのきめ細やかな身質と上品な脂の美味しさを一緒にお楽しみください。

サラダバー1 名様分付き　6,800 円　（税込 7 ,480 円）
サラダバー2 名様分付き　9,290 円　（税込 10,219 円）

サラダバー



北陸の海の幸ペペロンチーノサラダ

蝶の形をしたパスタ・ファルファーレを使い、富山県産ホタルイカと白えびの旨み、ケールのほろ苦さ、トマトの甘みが調和したペペロンチーノ風味のサラダです。



五郎島金時とチーズのサラダ

ホクホクとした石川県のブランドさつまいも・五郎島金時にチーズのコクとアーモンドの食感をプラス。レモンとディルが爽やかに香るサラダです。

※はちみつを使用しています。



福井和郷のフリルレタス

シャキシャキとした歯ざわりとやわらかな葉が特徴のフリルレタスです。デリサラダ等を巻いてお楽しみください。



能登ひかり

石川県産のお米。大粒で食べごたえがあり、あっさりとして飽きの来ない美味しさです。



加賀棒ほうじ茶のジュレ＆パンナコッタ

パンナコッタに加賀棒ほうじ茶で作ったジュレを添えました。クリーミーな味わいと、ふわりと広がるほうじ茶の風味をお楽しみください。



アイスにかけるしょうゆ

石川県金沢市のとろ～り甘いお醤油。ひんやりとしたソフトクリームにかければ、「あまじょっぱさ」が口いっぱいに広がる新感覚の美味しさです。

※品質保持のため、微量のアルコールが含まれています。

「Hearts with HOKURIKU　北陸が育む豊かな旨み」素材へのこだわり

本年のシズラーのフェアは、**Sizzler Good JAPAN**。今シーズンはロイヤルグループの 4 ブランド共通で「北陸」をテーマに実施いたします。シズラーでは、「Hearts with HOKURIKU　北陸が育む豊かな旨み」として、シズラーらしい素材本来の魅力を活かす調理法で北陸の豊かな恵みを存分にご堪能いただけるフェアを開催いたします。

石川県



能登ハンバーグ

石川県で育てられた能登牛の上質な脂と能登豚の旨みが溶けあう、本フェアのために開発したシズラーオリジナルのハンバーグです。肉の旨みや噛み応えを感じていただけるよう、粗めで肉粒感溢れるハンバーグに仕上げました。



五郎島金時

300 年以上の歴史を持ち、金沢の砂丘地で育まれたブランドさつまいもです。収穫量よりも味を重視した栽培により、上品な甘みとホクホクとした食感が特徴です。本フェアでは、店舗のオーブンで焼き上げてご提供いたします。じっくり加熱することで引き立つ甘みをお楽しみください。

福井県



ふくい名水サーモン

淡水で育ち臭みが少なく、きめ細やかな身質と脂のりのサーモントラウトです。本フェアでは、高温のチャーブロイラーで香ばしく焼き上げてご提供します。

富山県



ホタルイカ

「富山湾の神秘」と称され、そのふっくらとした身はぷりっとした弾力があり、噛むほどにコクと旨みが広がります。本フェアでは、グリルメニューの「北陸アヒージョ」、サラダバーの「北陸の海の幸ペペロンチーノサラダ」でお楽しみいただけます。

※最終加工地はタイです。

サラダバー&グリルレストラン シズラー（Sizzler）について



Sizzler PREMIUM Salad Bar

シズラーを代表するメニューが「シズラープレミアムサラダバー」です。自家製デリサラダをはじめ、店舗でカットする新鮮な野菜やフルーツ、スープ、パスタ、カレー、タコス、デザート、ドリンクなど全 70 種以上のバラエティ豊かなラインアップを取り揃えています。サラダバーを自由にカスタマイズして、あなただけのオリジナルサラダをお楽しみください。



Sizzler Cheese Toast

チーズトーストのレシピがアメリカで開発されたのは、50 年以上も前のこと。パンにチーズのスプレッドを塗って、鉄板でゴールデンブラウンと言われる黄金色になるまで焼き上げます。表面は香ばしく、チーズの旨みとこんがりと焼き上げたクリスピーな食感で、裏面はソフトでふっくらした優しいパンの風味。その絶妙な組み合わせを楽しめるのが『Sizzler チーズトースト』の特徴です。
召し上がる際にはぜひ裏返して、チーズの面を下にしてどうぞ。クリスピーな食感とともに、チーズの香りと旨みがより一層際立ち、口いっぱいに広がります。

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 12 店舗※を展開するサラダバー＆グリルレストランです。50 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、自家製のデリサラダ、タコス、デザート、ドリンク等、全 70 種類以上のバラエティ豊かなラインアップを取り揃えています。（ホームページ　https://www.sizzler.jp）

※配信日時点の店舗数です。

■ロイヤルグループ店舗数：https://www.royal-holdings.co.jp/co/group/storedata/
■ロイヤルグループ公式 YouTube チャンネル：https://www.youtube.com/@ROYAL_Holdings