

報道関係者各位



2019 年 11 月 29 日
ロイヤルホールディングス株式会社

シズラー全店で通年企画「ディスカバーアメリカフェア」開催決定！ 第一弾は東海岸北部 12 月 12 日（木）～

後援：アメリカ大使館農産物貿易事務局（ATO）協賛：米国食肉輸出連合会、カリフォルニアくるみ協会

ロイヤルグループで外食事業を担うアールアンドケー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 2019 年 12 月 12 日（木）から 2021 年 1 月 31 日（日）までの 1 年 2 カ月にわたって、アメリカの食文化と料理を紹介する「ディスカバーアメリカフェア」を開催します。



イースタンシーボード サーフ&ターフスペシャル

サラダバー 1 名様分付き 7,780 円、2 名様分付き 9,280 円（※共に税別）

2021 年、シズラーは日本に上陸して 30 年を迎えます。この記念すべき時を盛り上げるべく、2019 年 12 月から 1 年余りをかけてシズラー発祥の地・アメリカをテーマにしたフェアを実施します。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いきます。今回のフェアでは、アメリカの大地が育んだ多彩な食文化をシズラーならではの視点でご紹介し、アメリカの食の豊かさ、楽しさを再発見していただきます。1 年 2 カ月という長期にわたり 1 つのテーマでフェアを展開するのは、シズラー初の試みです。

第一弾は、2019 年 12 月 12 日（木）～2020 年 1 月 31 日（金）まで、「Eastern Seaboard（東海岸北部）」をテーマに CAB®（Certified Angus Beef®）ニューヨークカットステーキやスチームホールロブスターのほか、同エリア発祥のウォルドーフサラダやニューイングランドチャウダーなどを提供します。

なお、今回の「ディスカバーアメリカフェア」はアメリカ大使館農産物貿易事務局（ATO）のご後援、米国食肉輸出連合会、カリフォルニアくるみ協会にご協賛いただき開催いたします。



＜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

■第一弾 Eastern Seaboard (東海岸北部)

フェアのスタートとなる第一弾は、かつて入植者が初めて降り立ったアメリカ東海岸北部「Eastern Seaboard」をテーマにしました。緑の山々に囲まれ、チェサピークベイと大西洋に面し、ロブスターやカニ等の水産物、ベリー類などの果物、野菜、乳製品等、四季を通じて様々な食材が豊富なエリアです。また首都ワシントン DC やニューヨークといった政治経済の中心となる大都市を擁し、アメリカ国内では食文化も含め、スタイリッシュで洗練されたエリアと考えられています。

Certified Angus Beef® ニューヨークカットステーキ 1 ポンド

ニューヨークカットとは 1 ポンド (約 450 g) にカットした厚切りステーキのことで、アメリカでは定番のご馳走です。

高品質な CAB®サーロインのジューシーな旨みとバランスのとれた赤身の美味しさが味わえます。

サラダバー 1 名様分付き 5,980 円(税別)

サラダバー 2 名様分付き 7,480 円(税別)



スチームホールロブスター

もう一つのメイン料理、東海岸北部のシーフードと言えば、北大西洋の冷たい海水で育った旨みたっぷりのロブスター。オーダー毎にスチーム調理します。グリルレモンとガーリックバターでシンプルに、ロブスターの旨みを存分に楽しんでください。

サラダバー 1 名様分付き 3,780 円(税別)



「プレミアムサラダバー」でも楽しめるディスカバリーアメリカフェア

来店いただく全てのお客様に「ディスカバリーアメリカフェア」を体験していただきたいとの思いから、プレミアムサラダバーにも「ディスカバリーアメリカフェア」のメニューをご用意しました。第一弾はサラダ 2 品、スープ、ビスケット、デザートがラインナップ。グリル料理をご注文頂くと、前菜からメイン、デザートまでフルコースで「ディスカバリーアメリカフェア」をお楽しみいただけます。



Renewal

ウォルドーフサラダ

シズラー冬の定番、りんご・くるみ・セロリをマヨネーズで和えたサラダ。NYの高級ホテル、ウォルドーフアストリアで19世紀末に考案されました。この冬はぶどうも加わりさらにフルーティーになりました。



NEW

チキン&コーンサコタッシュ

ネイティブアメリカンから伝わり、今ではニューイングランド地方で感謝祭に食べられる伝統料理をシズラー風にアレンジ。チキン、コーン、豆類をタバスコ風味のドレッシングで和えました。



Renewal

ニューイングランドチャウダー

シズラーの大人気スープ！ボストン近辺に漂着したフランス人漁師の発案とも言われる具沢山のスープです。今年はアサリを入れることで、さらにコクのある味わいになりました！

今後の予定

第2弾 Gulf Southern (南部)

第3弾 South Western (南西部)

第4弾 Heartland (中部)

第5弾 Pacific Western (太平洋西部) 2020年12月17日～2021年1月31日

2020年3月12日～5月14日「スパイシーな南部料理」

2020年6月19日～8月20日「TEXMEXとワイルドな肉料理」

2020年9月17日～11月18日「アットホームなカントリー料理」

「素材を活かしたナチュラルな料理」

(予告なく変更する場合があります)