

報道関係者各位



2021年12月8日
ロイヤルホールディングス株式会社

サラダバー & グリルレストラン「シズラー」でスペシャルなひと時を フィレステーキとシーフードが楽しめる「年末年始スペシャルグリル」 12月17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」全店にて、年末年始フェアとして、フィレステーキやエゾアワビなどのシーフードを使用したグリルを12月17日（金）より販売を開始いたします。

●シズラーの年末年始スペシャルグリル

シズラーで年末年始シーズン定番のフィレステーキとエゾアワビなどのシーフードを使用したグリルを今年も販売します。フィレステーキはアメリカ産テンダーロインを塊で取り寄せ、お店でカットしているため風味を損なうことなく、柔らかくてジューシー。分厚くカットしたステーキをシンプルに高温グリルで焼き上げました。「シーフードオールスタープレート」は、エゾアワビやシズラーで人気のロブスターとシュリンプのグリル、ハーブでマリネしたメカジキのプロシエットと盛り合わせ見た目も華やかな一皿です。日本のおせち料理にも用いられる縁起の良いシーフードを存分にお楽しみください。また、シーフードメニューはフィレステーキと一緒に自由にカスタマイズしてお楽しみいただけます。久しぶりに会う家族や友人、大切な方々とのお食事に、シズラーのプレミアムサラダバーとグリル料理で、豊かなひと時をお過ごしください。



シズラーでは、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。

<シズラー年末年始スペシャルグリル販売概要>

販売期間：2021年12月17日（金）～2022年1月10日（月祝）予定

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、押上店
アクアシティお台場店、東京ドームホテル店、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>

<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。

<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。

●シズラーの年末年始スペシャルグリル概要

フィレステーキは、おひとり様用の 150g と 2 名様でシェアしていただける 300g をご用意しております。フィレステーキとお好みのシーフードグリルをご自由にカスタマイズできるようにしました。また、「シーフードオールスタープラッター」は、不老長寿の象徴といわれるアワビと、お祝い行事に欠かせないエビの、縁起の良い食材を組み合わせました。年末年始に大切な家族や仲間とシズラーでサラダバーとグリルを楽しんでいただけるように、サラダバー2名様付からサラダバー4名様付の特別プランを用意しました。

商品概要



フィレステーキ 150g

サラダバー1名様分付 4,380円

(税込 4,818円)

米国産牛フィレステーキをシンプルにソルト&ペッパーで仕上げました。厚さ 3cm 以上になるように肉厚にカットしています。お店で塊の状態からカットしているため、風味豊かな味わいをお楽しみいただけます。

※ステーキの量目(150g)は焼成前のグラム数です。



フィレステーキ 300g

サラダバー1名様分付 6,680円

(税込 7,348円)

サラダバー2名様分付 8,680円

(税込 9,548円)

米国産牛フィレステーキを存分に味わいたい方や、シェアしてお楽しみいただけるよう、300g のフィレステーキをご用意しました。

※ステーキの量目(300g)は焼成前のグラム数です。



シーフードオールスタープラッター

サラダバー2名様分付 8,980円

(税込 9,878円)

サラダバー3名様分付 10,980円

(税込 12,078円)

サラダバー4名様分付 12,980円

(税込 14,278円)

縁起の良い食材といわれるアワビとエビを組み合わせました。メカジキのプロシエットは、ハーブマリナードソースで味付け。見た目も華やかで、特別な日にぴったりの一皿です。

グリル料理とご一緒に お好みのシーフードグリルでカスタマイズ
シズラーで人気のシーフードメニューをお好きなグリル料理とセットにすることができます。



エゾアワビ

+1,480円

(税込 1,680円)

磯の香りが楽しめるようガーリックバターでシンプルに仕上げました。グリルレモンを絞ってお召し上がりください。



メカジキのプロシエット

～ハーブマリナードソース～

+1,150円(税込 1,680円)

ハーブソースで味付けし風味豊かに仕上げました。グリルレモンを絞ってお召し上がりください。



ロブスターのグリル

+1,180円

(税込 1,298円)

シズラーで人気のあるロブスター。シンプルに高温オープンで仕上げています。



シュリンプグリル

+830円(税込 913円)

ガーリックで下味をつけたシュリンプを4尾セットにしました。シンプルに高温オープンで仕上げています。

グリル料理とご一緒に カペッタブリュットスパークリングワイン

カペッタ社は 1953 年にイタリア・ピエモンテ州に設立された家族経営のワイナリーです。カペッタ・ブリュットは、ピノ・ビアンコ、シャルドネを主体に、華やかな香りをもつリースリングを加えることにより、フレッシュさとフルーティーさを引き出しました。

デリケートでエレガントな果実の花の香りに、トーストを思わせる香りがあり、シャープな口当たりがさわやかな印象のスパークリングワインです。

販売価格 375ml 2,080円 (税込 2,288円)

※20 才未満の方、お車を運転の方にはアルコールの販売は致しません。

CAPETTA

