

シズラー渾身の一品、ブラックアンガスの“骨付きリブアイ”を豪快に
初登場！秋のご馳走「トマホークステーキ」
10月7日(金)より期間限定で販売、予約なしで楽しめる

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が展開するサラダバー&グリルレストラン「シズラー」は、ステーキの本場アメリカから届いた厳選されたブラックアンガスの骨付きリブアイを使用した、非日常的な贅沢を楽しむ「トマホークステーキ」を10月7日（金）より期間限定で販売します。

「トマホーク」とは「斧」を意味します。リブアイと呼ばれる肩ロースとサーロインの間に位置する部位で、骨付きの形がネイティブアメリカンが持つ斧を連想させることから「トマホークステーキ」と呼ばれています。ダイナミックな見た目と美味しさから、アメリカのステーキハウスで人気のメニューです。



「トマホークステーキ」サラダバー1名様分付 8,800円（税込9,680円）～ ※写真はイメージです

「トマホークステーキ」は、厚さ2.5cm（1インチ）*のトマホークを、1本まるごと豪快に焼き上げることにより、グリルの香ばしさやバランスの良い赤身と脂の旨みをご堪能いただけます。ソースは爽やかな酸味と塩味がビーフと相性の良い「オニオンネグレット」。付け合わせに、香り豊かで旨みが強い「黒舞茸」と「大黒本しめじ」、甘くしっとりとしたサツマイモ「紅はるか」を添えたプレートで提供しますので、秋の味覚もお楽しみいただけます。*ステーキは焼成前の厚さです。

シズラー自慢のプレミアムサラダバーと一緒に「トマホークステーキ」を囲んで、“食欲の秋”の思い出となる贅沢な食体験をお楽しみください。

「トマホークステーキ」販売概要

販売期間：2022年10月7日（金）～11月下旬（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 ●アクアシティお台場店
- 東京ドームホテル店 ●押上店 ●東京国際フォーラム店 ●ランドマークプラザ店（横浜）

※終了時期は変更になる場合がございます。

※店舗の営業時間は変更する場合がございます。ホームページでご確認ください。<https://www.sizzler.jp>

＜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

※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

<商品紹介>



【期間限定】トマホークステーキ

- サラダバー1名様分付 8,800円(税込 9,680円)
- サラダバー2名様分付 10,800円(税込 11,880円)
- サラダバー3名様分付 12,800円(税込 14,080円)
- サラダバー4名様分付 14,800円(税込 16,280円)

厳選されたアメリカ産ブラックアングスの骨付きリブアイをトマホークスタイルで楽しむシズラー渾身の一品です。厚さ2.5cm(1インチ)のトマホークを、1本まるごと豪快に焼き上げることにより、グリルの香ばしさやバランスの良い赤身と脂の旨みをご堪能いただけます。ソースは爽やかな酸味と塩味がビーフと相性の良い「オニオンビネグレット」。付け合わせに、香り豊かで旨み強い「黒舞茸」と「大黒本しめじ」、甘くしっとりとしたサツマイモ「紅はるか」を添えて、秋の味覚もお楽しみください。

※写真はイメージです。実際の提供時はカットされておりません。

※骨付きでの提供のためボーンチップ(骨片)が残っている場合があります。ご注意ください。



◆シズラー自慢のプレミアムサラダバーとご一緒に
(写真はイメージ)

<ブランド紹介> シズラー (Sizzler)



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。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アップを取り揃えています。(ホームページ <https://www.sizzler.jp>)

