



【ジョナサンで秋の夜長に“大人の晚餐”を。】 朴葉味噌・赤ワイン・ガーリックなど名脇役が大活躍 「ふわり香る 牛フィレと牡蠣」フェア開催

株式会社すかいらーくレストランツ(本社・東京都武蔵野市、代表取締役社長 大川原利明)が運営するファミリーレストラン「ジョナサン」では、2019年9月5日(木)より、こだわり素材の味と香りを存分に楽しむ食欲の秋にぴったりのフェア「ふわり香る 牛フィレと牡蠣」を開始します。



ジョナサンは「素材へのこだわり」「食文化の発信」をコンセプトに掲げ、日本ならではの食の楽しみ、四季折々の季節食材を使用したメニューを展開してまいりました。今秋のフェアでは、きめ細やかな肉質でやわらかさが特徴の「牛フィレ※」と風味豊かな広島産の大粒の「牡蠣」をメイン食材に据え、「^{ほうば}朴葉味噌」・「赤ワイン」・「ガーリック」などの香る名脇役たちが2食材のおいしさを一層引き立てる大満足メニューが揃います。

「牛フィレと牡蠣の朴葉焼き御膳 おぼろ豆腐の銀あん仕立て添え」は、岐阜県・飛騨高山地方でおもてなし料理として振る舞われる朴葉焼きで牛フィレと牡蠣という食材の旨みを存分に引き出した一品。香ばしい朴葉味噌の香り・風味が、素材の旨みを最大限に引き立てる一皿に仕上がりました。

また、「牛フィレと米なすのミルフィーユ仕立て 芳醇赤ワインソース」は、交互に重なった牛フィレステーキと口どけの良い米なすの異なる味と食感の融合を楽しめる上、芳醇な赤ワインソースとのマリアージュを感じられる一皿です。

その他にも、かぼちゃやさつまいも、きのこなどの秋野菜を添えた、香りでも味わえるバラエティ豊かなメニューが集結。相性の良いアルコールメニューを見つけ、秋の夜長の“大人の晚餐”をお楽しみいただくこともおすすめしております。

今後もジョナサンでは、食を通じて豊かな体験を提供するレストランとして、お客様の様々なご利用ニーズにお応えしてまいります。

※メキシコ産牛フィレを使用しています。

【フェア概要】

■フェア名称 「ふわり香る 牛フィレと牡蠣」

■対象期間 2019年9月5日(木)～2019年10月9日(水) ※モーニング時間帯(～10:30am)を除く

■対象メニュー ※すべて税抜価格

1. 牛フィレと牡蠣の朴葉焼き御膳 おぼろ豆富の銀あん仕立て添え 1,799円
2. 牛フィレと米なすのミルフィーユ仕立て 芳醇赤ワインソース 1,699円
3. 広島産牡蠣といくらと九条ねぎのスパゲッティ 1,099円
4. 牛フィレステーキ&ガーリックピラフ 1,299円
5. 豪州産グラスフェッドビーフ100% ハンバーグときのこの芳醇赤ワインソース 1,099円
6. 九州産きなこ豚の塩麹焼き御膳 牡蠣と野菜のみぞれ煮添え 1,499円
7. 広島産大粒牡蠣のクリーミードリア 999円
8. 牛フィレのサイコロステーキ 899円



■ホームページ URL: <https://www.skylark.co.jp/jonathan/>

■販売店舗 ジョナサン ※販売店舗の詳細はホームページよりご確認ください。

【企業情報】

商号 : 株式会社すかいらーくレストランズ(SKYLARK RESTAURANTS CO., LTD.)
代表者 : 代表取締役社長 大川原 利明
事業内容 : レストラン事業
グループ店舗数 : 国内グループ 3,172店 海外を含む 3,229店 (2019年8月31日現在)

【すかいらーくグループ ジョナサン】

店舗数 : 294店舗 (2019年8月31日現在)
URL : <https://www.skylark.co.jp/jonathan/index.html>

本リリースは、ステークホルダーの皆様へ当社の商品・サービス等の情報提供を目的としたものであり、当社株式への投資勧誘をするものではありません。投資に関する決定については、皆様ご自身のご判断により行われるようお願いいたします。当社は、サービスの提供を予告なく、中止・変更することがあります。