



報道関係各位

2025年9月9日
株式会社すかいらくレストランツ

9/11～食欲の秋到来!この旨さを、この価格で!?希少赤身ステーキ登場!

『あなたにガストミート!』**¥999**^{税込¥1,099}フェア

株式会社すかいらくレストランツ（本社・東京都武蔵野市、代表取締役社長 中島 尚志）が運営するガストでは、2025年9月11日（木）より、食欲の秋にぴったりな「あなたにガストミート! ¥999フェア」を開催。同日より、秋のきのこグルメやモンブランスイーツも販売開始いたします。

あなたにガストミート!

¥999フェア (税込¥1,099)

この旨さを、この価格で!?
肉の旨みを楽しめる!!

ガストビーフステーキ
希少赤身 約100g

※店舗によって提供する部位、肉の形状が異なります。重量表記は調理前のものです。

▼詳細URL

あなたにガストミート! ¥999フェア | <https://www.skylark.co.jp/gusto/menu/fair2/index.html>
秋のきのこグルメ | <https://www.skylark.co.jp/gusto/menu/recommend2/index.html>
モンブランスイーツ | <https://www.skylark.co.jp/gusto/menu/dessert/index.html>

【ガスト | フェアメニュー おすすめポイント】

- ① **希少部位のステーキやビーフ100%ハンバーグのミックスグリルがALL999円**^{税込1,099円}
牛&鶏のWミートプレートやステーキ×フライなど、税込900～1,000円台で楽しめるがっつりお肉メニューも充実!
- ② **ナポリピッツァ職人井上氏監修! 濃厚デュークセルソースとたっぷりきのこの秋メニュー**
昨年監修いただいた「ピザ生地」・「3種きのここと炙り生ハムのピザ」に引き続き、今年は3品を監修いただきました。
- ③ **なめらかな口当たりのほろ甘“イタリア栗のしぼりたてモンブランスイーツ”3種**

ガスト | フェアメニュー 概要

■対象店舗 ガスト全店

■対象期間 2025年9月11日（木）～ 11月19日（水）

■対象メニュー

※対象期間は予定、予告なく終了する場合がございます

※10時30分からの販売となります

※22時以降にご注文のお客さまには深夜料金10%を加算させていただきます

※0時以降は販売していないメニューがございます

※価格は店舗により異なります。詳しくはHPをご確認ください

厳選！希少部位のステーキやビーフ100%ハンバーグなどお肉メニュー満載

税込¥1,099
¥999
メニュー

数量
限定



ガストビーフステーキ 希少赤身約100g 999円（税込1,099円）

＼ 希少部位を使用した、数量限定高コスパステーキ！ ／

一貫した自社サプライチェーンにより、お値打ち価格でのご提供に至りました。赤身の中でもやわらかく味の濃い希少部位を厳選し、程よい赤身を残した焼き方、塩コショウの味付けのバランスにもこだわった、ガスト自慢のステーキです。

※店舗によって提供する部位、肉の形状が異なります

税込¥1,099
¥999
メニュー



肉厚
約140g

ビーフ100%粗挽き肉厚ステーキ風ハンバーグ ミックスグリル

899円～999円（税込989円～1,099円）

2種類の粗挽きビーフをつなぎの卵やパン粉は使わず、5種のスパイスで仕上げた肉感のあるジューシーハンバーグと、4種のスパイスと醤油でマリネしたチキンの大満足な一皿です。

税込¥1,099
¥999
メニュー



肉厚
約140g

ビーフ100%ねぎと大葉おろしの 粗挽き肉厚ステーキ風ハンバーグ

899円～999円（税込989円～1,099円）

ふっくらジューシーハンバーグに、大葉・ねぎ・大根おろしの爽やかさが絶妙にマッチした一品。ポン酢と香味野菜が香り高い、さっぱりと仕立てた和風ハンバーグです。

その他、高コスパながつつりお肉メニュー



肉厚
約140g

ビーフ100%粗挽き
肉厚ステーキ風ハンバーグ
799円～899円
（税込879円～989円）

数量
限定



希少赤身約100g
&海老フライ・カキフライ
1,381円
（税込1,519円）

数量
限定



希少赤身約100g
&ミニ若鶏スパイス焼き
1,226円
（税込1,349円）

※重量表示は調理前のものです

さらに美味しくなった本格デューセルソース使用！きのこの芳香な香り漂う3品



ジューシー若鶏グリル デューセルソース

899円～999円（税込989円～1,099円）

マッシュルーム・しいたけ・舞茸・ポルチーニ茸・トリュフを煮詰め、バター・白ワイン・牛乳・チーズを加えて煮込むことで旨味を凝縮したデューセルソースを、パリッとジューシーなチキンと合わせました。秋を感じる贅沢な一皿です。



6種きのこ炙り生ハムのカルボナーラ

999円（税込1,099円）

デューセルソースと生クリームをベースとした濃厚ソースに、モチモチの生パスタを合わせました。トッピングのしいたけ・舞茸・しめじなど6種のきのこや、炭火仕立ての炙り生ハムと一緒に、卵黄と絡めて召し上がってください。



3種きのこ炙り生ハムのピザ

899円（税込989円）

特殊製法で挽いた小麦粉に全粒粉を加え、手伸ばし感にこだわった、軽くサクッと歯切れの良い風味豊かなピザ生地に、舞茸・しいたけ・しめじをのせて焼き上げました。卵を崩して、きのこ・チーズ・生ハムの旨味の一体感をお楽しみください。

※ピザにデューセルソースは使用していません



監修

井上 勇 シェフ

三軒茶屋の人気店「Trattoria e Pizzeria L'ARTE」オーナー兼ピッツァイオーロ（ナポリピッツァ職人）
「ナポリピッツァ職人協会」副会長

昨年井上シェフに監修いただいた「ピザ生地」・「3種きのこ炙り生ハムのピザ」に引き続き、今年も秋の新メニュー3品を監修いただきました。

イタリア栗を使用したクリームとキャラメル風味が香ばしい限定デザート



マロンと珈琲の モンブランパフェ

627円（税込690円）

渋皮マロンとマロンクリーム、サクサクの紅茶風味パイをトッピング。ベリー系の酸味やコーヒーゼリーのほろ苦さなど様々な味わいをお楽しみいただける秋らしいパフェです。



マロンと珈琲の モンブランプリンサンデー

499円（税込549円）

自家製プリンに、渋皮マロンとイタリア栗のクリーム、紅茶風味のパイを合わせました。食後のデザートにぴったりなサイズで、満足感たっぷりな一品です。



マロンのしぼりたてモンブランと 焼き立てりんごパイ

718円（税込790円）

イタリア栗のしぼりたてモンブランと、ガストの人気デザート「焼き立てりんごパイ」がセットになった贅沢な一皿です。

※一部ではソフトクリームを
バニラアイスでご提供しております

※マロンクリーム以外の栗は、イタリア産以外の栗を使用しています

※画像はすべてイメージです

ガストブランド情報

- ガストホームページ URL : <https://www.skylark.co.jp/gusto/>
- すかいらーくアプリダウンロード URL : https://www.skylark.co.jp/cross_brand/coupon/index.html

各種SNSアカウントはこちら▼



●ガスト X



●Instagram



●Facebook



●YouTube

【企業情報】

販売事業者 : 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 中島 尚志

事業内容 : レストラン事業

グループ店舗数 : 国内グループ 2,975店 海外を含む 3,082店 (2025年8月31日現在)

【すかいらーくグループ ガスト】

店舗数 : 1,235店舗 (2025年8月31日現在)

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。