

トッピングし放題の“麻辣湯”登場！ 大人気の「ラムしゃぶ」＆「九州黒豚」が限定復活

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「しゃぶ葉」では、2025年11月20日（木）よりラムしゃぶが期間限定※復活。また、ラム肉との相性抜群な「麻辣湯だし」が新登場いたします。

※なくなり次第終了予定です



詳細URL : https://www.skylark.co.jp/syabuyo/menu/fair_nov/index.html

紹介動画URL : <https://youtu.be/4kevJL3mc2I>

【ラムしゃぶ麻辣湯フェア おすすめのポイント】

- ① **【大人気の“ラムしゃぶ”が復活】**今年も一味違うラムしゃぶの新体験をしゃぶ葉で。こだわりのラム肉で、アヒージョ・トマトガーリックに継ぐ「ラムしゃぶ」の新体験をお楽しみいただけます。
- ② **【トッピングし放題の麻辣湯】**辛さ自由自在の「麻辣湯だし」& 新トッピングが登場！ふわっと花椒油が香る麻辣湯だしをお好みに味変し、専門店で人気の“ブンモジャ”などをお好きなだけ堪能いただけます。
- ③ **【限定復活】**繊細な脂のとろける甘みを堪能できる“九州黒豚”をシャキシャキ細笹ねぎで。厳選した九州黒豚が期間限定※で復活。脂身が強くなく甘みのある豚肉をサッパリお召し上がりいただけます。

※なくなり次第終了予定です

ラムしゃぶ麻辣湯フェア 概要

■対象期間 2025年11月20日（木）～ 1月中旬まで

※販売期間は予定。予告なく販売を終了する場合がございます

■販売店舗 しゃぶ葉全店

■対象コース ラムしゃぶ コース／ラムしゃぶ＆国産牛 コース

※12/26～1月上旬の期間のみ「ラムしゃぶ＆国産牛 コース」を中止させていただきます ※本コースは麻辣湯だしが無料です



ラムしゃぶ コース

	大人	60歳以上	小学生	幼児
平日 ランチ	2,599円 (税込2,859円)	大人価格の 300円 (税込330円)引き	999円 (税込1,099円)	無料
平日 ディナー	3,199円 (税込3,519円)			
土日祝は上記価格より+200円 (税込220円) ※一部の都心価格店舗では+300円(税込330円)				

本コースで楽しめるメニュー

ラム肉 (本コース限定)	九州黒豚	牛みすじ	牛肉	つくね (ディナー限定)	新鮮 野菜	デザート	別の 麺類
紅白団子 (本コース限定)		豚肩ロース	鶏肉	握り寿司 (ディナー限定)	+	特製カレー	たれ&薬味 BAR
モッツアレラチーズ (本コース限定)		豚バラ肉					

※対象外コースでも「紅白団子（2個）」+ 税込110円／「モッツアレラチーズ（4枚）」+ 税込110円でご注文いただけます

※「ラムしゃぶ＆国産牛 コース」は上記に加え、国産牛も食べ放題でお楽しみいただけます

専門店でも人気のお肉！麻辣湯と相性抜群な“ラム肉”が限定復活！

ラム肉



ラム肉は身体の組成に必要なタンパク質、必須アミノ酸から合成されるL-カルニチンが豊富です。

《しゃぶ葉のラム肉へのこだわり》

ニュージーランド・オーストラリアのくせのない薄切りラムの優しい味わいは、野菜の甘みや食感・麻辣湯だしの包み込むような香りの全てがマリアージュすること間違いなしです。

＼「じんわりまろやか」から「ガツンとシビ辛」に味変できる！しゃぶ葉流“本格麻辣湯”／

マイルドからシビ辛まで、自分好みにアレンジできる“麻辣湯だし”登場！

麻辣湯だし



まろやかな鶏と豚の白湯スープをベースに、ほんの少しの花椒油がピリッとアクセントになった新だしです。お好みのアレンジがしやすくなっています。

《開発者のコメント》

麻（しびれ）と辣（からみ）を、しゃぶ葉ならではの工夫で幅広いお客様にお楽しみいただけるよう、絶妙な配合にしました。また、鶏・豚・八方だしにいきょうなどの香辛料で優しく包み込むような味と香りに仕立てています。しびれやからみが苦手なお客様にも是非お試しください一品です。締めにはさつまいもで作った春雨が相性抜群です。

ラムしゃぶ麻辣湯フェア 概要

お好みカスタマイズに欠かせない！しゃぶ葉オリジナルの“味変薬味”3種

味変薬味

追加すると“さっぱり”味変の香酢と“シビ辛”に味変ができる麻辣油・麻辣醬だれでお好みの味に調整することができます。追加いただくことで、より本格的な麻辣湯をお楽しみいただけます。

NEW !



さっぱり！
香酢

NEW !



シビ辛！
麻辣油

NEW !



旨辛！
麻辣醬だれ

「麻辣油」と「麻辣醬だれ」の追加で“シビ辛”にチェンジ！



追加でさらに本格風に！
一火鍋風薬膳セトー
(+税込165円)



《新登場》麻辣湯で人気の“ブンモジャ”や“紅白団子”も、しゃぶ葉なら食べ放題！



ーモッツアレラチーズ

なめらかでクリーミーな味わいが特徴です。
しゃぶしゃぶした具材とよく絡みます。



ーブンモジャ

ぷるもち食感が楽しい、麻辣湯によく合う人気の春雨です。



ー紅白団子

中の魚卵がプチとはじける紅白団子は、
入れるとお鍋が華やかになります。



ーさつまいも春雨

身体にも嬉しいヘルシーなさつまいも春雨
は、だしがよく絡みます。

／混ぜ麺やリゾットなど、〆まで美味しく堪能／

麻辣湯だけではない、自由自在な「麻辣湯だし」のアレンジメニュー3選



ー麻辣湯チーズリゾット

ごはん

モッツアレラチーズ

しめじ

ブラックペッパー

よく伸びるモッツアレラチーズをふんだんに入れて、濃厚なリゾットをお作りいただけます。マイルドな「だし」の状態でも味変後でも絶品です。



ーシビ辛汁なし坦々麺風

中華麺

麻辣醬だれ

麻辣油

豆苗

お好みのお肉

ごま

ごまだれ

自分好みの辛さの坦々麺風にアレンジ。辛さ・トッピングも自由自在ですが、お肉は麺との相性も抜群な「豚バラ肉」がおすすめです。



ー旨辛ブンモジャ

ブンモジャ

麻辣醬だれ

ごま

加熱してぷるもち食感になったブンモジャに麻辣醬だれとごまを絡めた一品。ピリッと辛い濃いソースとよく合います。

復活！〈厳選〉繊細な脂の甘みが味わえる「九州黒豚」&牛みすじ



九州黒豚

やわらかい肉質で旨味溢れる上質な黒豚が復活いたします。脂身が強くなく甘みのある豚肉は、シャキシャキ食感の「細笹ねぎ」を巻いて食べると絶品です。



細笹ねぎ



細笹ねぎ巻きイメージ

しゃぶ葉が「クリスマス」を盛り上げる！3つの期間限定企画

■対象期間 2025年12月1日（月）～12月25日（木）

1 「チョコスプレー」が登場

クリスマスを彩るカラフルなチョコスプレーが数量限定で登場いたします！



クレープにトッピングなど、
かわいくアレンジいただけます♪

※なくなり次第終了

2 ネコロボシール プレゼント

小学生以下のお子さまにプレゼントいたします。しゃぶ葉でしかゲットできない特別なシールです。



※なくなり次第終了

3 ネコロボが可愛い サンタさんに！

期間限定でネコロボをかわいくラッピング。今年もクリスマス仕様に変身します。



※画像はすべてイメージです

しゃぶ葉情報

●しゃぶ葉ホームページ URL : <https://www.skylark.co.jp/syabuyo/>

アプリ限定のクーポンや、すかいらーくポイントもたまる・つかえる「すかいらーくアプリ」のダウンロードはこちら▼

●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

その他各種SNSアカウントはこちら▼

●しゃぶ葉 X URL : https://x.com/syabuyou_PR

●Instagram URL : <https://www.instagram.com/skylark.jp/>

●Facebook URL : <https://www.facebook.com/skylark.jp/>

●YouTube URL : <https://www.youtube.com/channel/UCFM8HWIzSKnNWNkGH6kJcWQ/videos>



●しゃぶ葉 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 2,978店 海外を含む 3,088店 (2025年10月31日現在)

【すかいらーくグループ しゃぶ葉】

店舗数 : 316店舗 (2025年10月31日現在)