

ガストが“洋食の巨匠”“老舗茶舗”と初コラボ！ 「THE 職人ハンバーグ」と 「宇治抹茶×いちごスイーツ」が新登場！

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 中島 尚志）が運営するガストでは、2026年3月12日（木）より、大宮シェフおよび上林春松本店監修のメニューが登場する春のフェアを開始いたします。



詳細URL：<https://www.skylark.co.jp/gusto/menu/fair/index.html>

コラボ 1 日本洋食界の巨匠、「レストラン大宮」大宮シェフ監修の 特製デミグラスソースで味わう、2種の「THE 職人ハンバーグ」

粗挽きの肉感とスパイスで旨みが際立つ100%ビーフのパテと、新開発の監修ソースが一体となる「ビーフハンバーグ」、ホイルから溢れる湯気や香りが食欲をそそる「ビーフシチューバーグ」が新登場。外食ならではの“わくわく感”もお楽しみいただける自信作です。

コラボ 2 京都・宇治で創業450年。江戸幕府・徳川将軍家御用達の名門、 「上林春松本店」監修の「宇治抹茶×いちご」スイーツ全5品

ソースやクリーム、ゼリーに至るまで、宇治抹茶を贅沢に使用。抹茶本来の鮮やかな緑といちごが調和する、繊細な盛り付けと本物の上質な味わいが「癒しのひととき」をお届けします。

ガスト 春のフェアメニュー 概要

■対象店舗 ガスト全店

■対象期間 2026年3月12日（木）～ 5月20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

コラボ
1 日本洋食界の巨匠、「レストラン大宮」大宮シェフ監修の
特製デミグラスソースで味わう、2種の「THE 職人ハンバーグ」

「鉄鍋」で特製デミグラスソースを“煮込んで育てる”ビーフハンバーグ



粗挽き
ビーフ
100%
使用

THE 職人ビーフハンバーグ

【単品】999円（税込1,099円）

【ライスorパンセット】1,099円（税込1,209円）

飴色玉ねぎと香味野菜、トマト、牛・鶏・野菜のブイヨン、赤ワインを煮込んだものに、隠し味として白味噌、バルサミコソースを加えた、大宮シェフ監修・煮込みハンバーグ専用のちよっぴりピターなデミグラスソースを使用。パテもスパイス調合を刷新し、肉本来の旨みを感じるかつ、ソースにマッチするハンバーグに仕上げています。

セットで
税抜149円
お得！

「THE 職人ビーフハンバーグ」 おすすめの食べ方

溢れる肉汁のビーフ100%ハンバーグと、
煮詰まってコクを増す特製ソース。
相性抜群の美味しさをお楽しみください。



1 まずはそのまま

溢れる肉汁のビーフ100%ハンバーグと、
専用特製デミグラスソースの
至福のハーモニーを味わってください。



2 マッシュポテトと一緒に

煮詰まってコクが増したソースに
マッシュポテトを混ぜて、まるやかで
濃厚な味の変化をお楽しみください。



3 ライスやパンと絡めて

旨味が凝縮したソースを、少し残した
ライスに絡めてハヤシライス風に！パンで
最後の一滴まで拭うのもおススメです。

鉄鍋は大変熱くなっております。やけどには十分ご注意ください。

加熱時間：約15分

ソースが少なくなった状態で加熱時間が長くなると焦げ付く場合がございます。
ソースが少なくなりましたら、添え付けの火消し棒で火を消してください。

バラエティ豊かなトッピングでカスタマイズ！

〈 ご飯が進む！追加ソース&ハンバーグ 〉



追加ソース
税込80円



追加ビーフバーグ
税込549円

〈 自分好みの本格洋食プレートにアレンジ！ 〉



焼き野菜
税込109円



アボカド
税込109円



温泉卵
税込131円



目玉焼き
税込131円



ソーセージ[2本]
税込175円



海老フライ[1本]
税込175円



チーズソース
税込175円



カキフライ[2コ]
税込274円

■とろけるビーフシチューと蒸し焼きでふっくらジューシーな「ホイル包み」ハンバーグ■



※画像は約110gのイメージです

THE 職人ビーフシチューバーグ ～ホイル包み～

【約110g】899円（税込989円）

【約150g】1,099円（税込1,209円）

※重量表記は調理前のものです

監修のデミグラスソースをベースに圧力調理を行った、とろける口溶けのビーフシチューソースをたっぷりかけたハンバーグです。ぐつぐつのソース、なめらかなマッシュポテトとのマリアージュが堪らない逸品です。

＼ ホイルを開いた時に溢れる幸せ ／



ステーキナイフとフォークでホイルを開いてお召し上がりください。

焼いたハンバーグをホイルに包んで蒸し焼きにすることでふっくらジューシーに仕上がります。

※やけどにご注意ください

【監修 | 「レストラン大宮」大宮 勝雄 シェフ】

〈監修コメント〉

ガストの皆さんと試作を重ね、最終的に『これは完璧だ』と確信できるソースが完成しました。一番のこだわりは、料理の深みと旨味を支える絶妙な『苦味』です。ここだけは譲らず、レストラン大宮のデミグラスソースの真髄を再現しました。

また、今回は私の孫の顔を思い浮かべながら、お子様からシニアの方まで楽しめる親しみやすい味も意識しています。ハンバーグの肉汁がソースに溶け込み、ご飯がどんどん進む『日本の洋食』ならではの味わいです。長年守り続けてきた妥協のない味と、ガストさんの情熱が詰まった一皿。ぜひ、ご家族皆さまで、心ゆくまで楽しんでください。

〈プロフィール〉

18歳で料理の世界に入り、フランス料理店での修行を経て、26歳でニュージーランドにてホテル内レストランのスーパーシェフを務める。28歳の時には車でヨーロッパを周遊し、イギリス、フランス、ギリシャ、モロッコにて地方料理を学ぶ。帰国後、フランス料理店「ラ・テール」にて南フランスの『ロアジス (L'Oasis) 』ラ・ナプール出身のシェフ、ジェラルド ジョルダン氏に師事。

1982年、地元・浅草に「レストラン大宮」を開店。2007年には東京・新丸の内ビルディングに2店舗目を出店し、長年日本の洋食界を牽引し続けている。

2025年9月には、新たな試みとしてテイクアウト専門店「レストラン大宮ラボ」を開店。本格的なプロの味をスナック感覚でカジュアルに楽しめる浅草の新スポットとして人気を博している。

公式サイト：<https://0038.info/>



コラボ
2

京都・宇治で創業450年。江戸幕府・徳川将軍家御用達の名門、「上林春松本店」監修の「宇治抹茶といちご」スイーツ全5品

宇治抹茶といちごの和風パフェ

799円 (税込879円)

「上林春松本店」の宇治抹茶を、ソース・クリーム・ゼリーのすべてに使用しました。抹茶本来の風味をダイレクトに感じられる仕立てです。自家製マスカルポーネクリームの濃厚な甘みと、旬のいちごの甘酸っぱさが絶妙に重なる一品です。贅沢な盛り付けと共に、心安らぐ春の「癒やし」をお届けします。



宇治抹茶といちごのグラスティラミス

499円 (税込549円)

「上林春松本店」の宇治抹茶パウダーを贅沢に使用した、和洋折衷のデザートです。京都の枯山水をイメージした繊細な盛り付けと共に、抹茶本来の豊かな香りと旬のいちごの彩りをお楽しみいただけます。

すべて税込109円！ちょい足しトッピングでオリジナルアレンジ



抹茶
ソース



三色
だんご



粒あん



抹茶
クリーム



ソフト
クリーム

※一部店舗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



宇治抹茶といちごのあんみつ

599円 (税込659円)

和スイーツの定番・あんみつを抹茶感がしっかり感じられる仕立てに。「上林春松本店」の宇治抹茶を贅沢に使用した深い緑色が特長の“別添え・抹茶ソース”を好きなだけかけてお楽しみいただけます。



宇治抹茶といちごのゼリー

299円 (税込329円)

「上林春松本店」の宇治抹茶を、弾力のあるゼリーに仕立てました。抹茶の豊かな風味を楽しみつつ、食後のもう一品にもぴったりなサイズ感でお届けします。



自分で包む！ 宇治抹茶といちごの大福

499円 (税込549円)

軽めに立てたホイップに「上林春松本店」の宇治抹茶を加えた特製抹茶ホイップや、いちご、粒あんを包んで食べるひとくち大福。もちりしたぎょうひと相性抜群です。



※一部店舗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

【監修 | 「上林春松本店」】

〈監修コメント：上林春松本店 代表 上林春松 様〉

ガストの皆さんの並々ならぬ熱量に触れ、監修にあたる私自身のギアも一段上がりました。今回のこだわりは、香りや味わいはもちろん、目でも楽しめる抹茶本来の鮮やかな『色味』です。特にお気に入りの『グラスティラミス』は、パウダー状の抹茶をそのまま使うことで、ピュアな風味と美しい緑をダイレクトに堪能いただけます。

ほかの商品も、完成品の試食会ではそのクオリティの高さに驚き、思わず全5種を完食してしまったほどの美味しさです。上林春松本店が自信を持って贈る、本格的な抹茶の世界をぜひお楽しみください。

〈プロフィール〉

永禄年間（1558～1570年）創業。

初代・上林掃部丞久重が丹波から宇治へ移住したことに始まる。江戸時代には、幕府お抱えの最高位の茶師「御物御茶師（ごもつおちゃし）」として、徳川将軍家や各大名家（尾張徳川家、阿波蜂須賀家など）にお茶を納めてきた。天保年間に十代・春松が考案した新製品に、十一代・春松が「綾鷹」と命名して販売。

2021年、第十五代 上林春松を襲名。「温故知新」を社是に掲げ、450年以上続く伝統的な茶づくりを守りながら、日本コカ・コーラ社との緑茶飲料「綾鷹」の開発協力や、スイーツなど様々な分野とコラボレーションし、お茶文化を現代に伝えるための挑戦を続けている。

公式サイト：<https://www.shunsho.co.jp/chashi/>



新作の“春ピザ&パスタ”も登場！



とろ〜りチーズのやまや明太ピザ

999円（税込1,099円）

〈ハーフ〉449円（税込494円）

全粒粉を使用し、外はサクッ、中はモチッと食感が味わえるこだわりの自家製ピザ生地に、やまやの明太子、バター、チーズ、ガーリックオイルで仕上げました。一緒に焼き上げるアスパラガスもジューシーです。



桜海老と春野菜のパペロンチーノ

899円（税込989円）

〈ハーフ〉449円（税込494円）

桜海老の華やかな香りとピリ辛な味付けが、独自の配合でブレンドしたもちもちの生パスタによく絡みます。たっぷりの春野菜との異なる食感をお楽しみいただける一品です。

※季節をイメージした商品です。収穫時期を示すものではありません

※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 URL : https://x.com/gusto_official
- 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>



● 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ツ (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 2,986店 海外を含む 3,102店 (2026年2月28日現在)

【すかいらーくグループ ガスト】

店舗数 : 1,229店舗 (2026年2月28日現在)