

一つ星レストラン「sio」鳥羽 周作シェフと共同開発

「ハンバーグで感動したこと、ありますか？」 sio × **ガスト初となるスペシャルコース
『感動ハンバーグコース』11月24日（木）発売**

【ポイント】

- 〈分厚く・ふわふわ・肉汁たっぷり〉九州産黒豚の甘味と旨味がつまった合挽き肉使用
- 〈ガスト史上最大級の厚み〉トリュフ香るポテトチーズクリーム IN 感動ハンバーグ
- 〈限定コシヒカリとの相性バツグン！〉白味噌や蜂蜜、醤油の和デミグラスソースと目玉焼き
- 〈前菜、スープから締めデザートまでがこだわりに溢れた〉全4品のコース（税込¥1,869）

『感動ハンバーグコース』特設サイト：

https://www.skylark.co.jp/gusto/menu/kandou_hamburg/index.html

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）が運営するガストは、初となるスペシャルコース料理『感動ハンバーグコース』を、2022年11月24日（木）より販売いたします。

『感動ハンバーグ』は、ミシュランガイド東京2020～2023一つ星掲載店「sio」オーナーシェフ鳥羽周作氏と共同開発した、ガストの新スペシャルティです。新スペシャルティを中心に作られた『感動ハンバーグコース』は、前菜からデザートまで提供される全4品のコース料理です。

フルーツの酸味やナッツの食感がアクセントのシュリンプサラダ、程よい塩味で甘さを引き立てたコーンポタージュ。そしてメインは、ガスト史上最大級の厚みのトリュフ香るポテトチーズクリーム IN 感動ハンバーグ。最後は、軽さと酸味のバランスにこだわったグラスショートケーキで締めくくります。

一品一品の流れや、一皿の中で様々な素材が渾然一体となった味わいなど、コース料理を通してたくさんの方に感動をお届けしたい、という想いで作ったガスト初の試みです。

ハンバーグに本気で向き合ってきたガストだからこそできる『感動ハンバーグコース』を、冬の特別ディナーとして是非ご賞味いただければ幸いです。

「ハンバーグで感動したこと、ありますか？」

sio 鳥羽シェフ共同開発/監修 メニュー

■対象期間 2022年11月24日(木)～2023年1月18日(水)
※対象期間は予定です。予告なく販売を終了する場合がございます。

■対象店舗 ガスト全店
※モーニング時間帯(～10:30am)を除きます。

■コース詳細



紹介動画は
こちらから



<https://youtu.be/dQpzM9pjEt0>

1. sio 鳥羽シェフ共同開発 『感動ハンバーグコース』 ¥1,699 (税込¥1,869)

- **前菜：シュリンプサラダ ～ナッツとフルーツ～**
前菜にふさわしい、食感、酸味のハーモニー
- **スープ：コーンポタージュ ～フライドオニオンをのせて～**
フライドオニオンでプラスした程よい塩味が甘さを引き立てる
- **メイン：感動ハンバーグ ～トリュフ香るポテトチーズクリーム IN～**
- **ライス(栃木県産コシヒカリ)またはソフトフランスパン付き**
九州産黒豚の甘味と旨味がつまった合挽き肉を使用、分厚く・ふわふわ・肉汁たっぷり！
トリュフ香るポテトチーズクリームを中に閉じ込めた、ガスト史上最大級の厚みのパティ
白味噌や蜂蜜、醤油の和デミグラスソースが、限定コシヒカリとの相性バツグン！
パティ、ポテトチーズクリーム、ソース、目玉焼きが渾然一体となり、想像を超える味わい
- **デザート：グラスショートケーキ**
最後の締めにあつさわしい、軽さと量と酸味のバランスにこだわったデザート

『感動ハンバーグコース』をご注文の方には、
感動ハンバーグコースに込めた想いが書かれた
鳥羽周作シェフからのメッセージカードを進呈いたします。

感動ハンバーグコースをお召し上がりになるお客様へ

まずは、みずみずしいフルーツがポイントのサラダと、
塩気をきかせたフライドオニオンをのせたコーンスープ。
メインは、何度も試作を重ねて完成した「感動ハンバーグ」。
半熟の目玉焼きとあふれる肉汁、ポテトチーズクリームに、
特製のデミグラスソースをたっぷり絡めて食べてください。
最後は、軽さと酸味にこだわったグラスショートケーキが
コースを締めくくります。
とにかく、たくさんの方に感動して欲しくて、一生懸命作りました。
そんな思いでつくったガストの感動ハンバーグコース、
ぜひお召し上がりください。

鳥羽周作

2. sio 鳥羽シェフ共同開発

『トリュフ香るポテトチーズクリーム IN 感動ハンバーグ』 (単品)

¥1,199 (税込¥1,319)



● 感動ハンバーグ

単品もご用意

お好みのセットメニューやワインなどと組み合わせて愉しめる

3. sio 鳥羽シェフ監修 『お子様ランチ』 (ガチャコイン、ドリンクバー付き)

¥999 (税込¥1,099)

ガストの定番人気商品チーズ IN ハンバーグに、鳥羽シェフ特製のデミグラスソースをかけて



- チーズ IN ハンバーグ
- チキンライス
- 特大エビフライ (タルタルソース) & ポテトフライ
- コーンポタージュ ~フライドオニオンをのせて~
- グラスショートケーキ

※グラスデザートはお皿に乗せずに提供いたします。

※小学生以下のお客様に限らせていただきます。

※画像はすべてイメージです

【「sio」オーナーシェフ 鳥羽 周作 (とば・しゅうさく) プロフィール】

sio 株式会社 / シズル株式会社 代表取締役。

Jリーグの練習生、小学校の教員を経て、31歳で料理の世界へ。2018年「sio」をオープン。同店はミシュランガイド東京2020から4年連続一つ星を獲得。現在、「sio」「Hotel's」「o/sio」「o/sio FUKUOKA」「パーラー大箸」「拵つね」「ザ・ニューワールド」「おいしいパスタ」と8店舗を展開。

書籍 / YouTube / SNSなどで公開するレシピや、フードプロデュースなど、レストランの枠を超えて

様々な手段で「おいしい」を届けている。モットーは『幸せの分母を増やす』。



その他ブランド情報

- 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 Twitter URL：https://twitter.com/gusto_official
- すかいらーく Instagram URL：<https://www.instagram.com/skylark.jp/>
- すかいらーく Facebook URL：<https://www.facebook.com/skylark.jp>
- すかいらーく YouTube URL：<https://www.youtube.com/channel/UCFM8HWIzSKnNWNkGH6kCjCwQ/videos>

【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：代表取締役会長 大川原 利明・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 3,058 店 (2022 年 10 月 31 日現在)

【すかいらーくグループ ガスト】

店舗数：1,319 店 (2022 年 10 月 31 日現在)