



【お好みの調味料との“ペアリング”を楽しむ和風イベリコ豚料理】 脂の甘みが特徴の世界に名を馳せるブランド豚登場！ 「和風で楽しむイベリコ豚」フェア開催

株式会社すかいらーくレストランズ(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12月5日(木)より、スペインの至宝とも称される「イベリコ豚」を和風アレンジで堪能いただく「和風で楽しむイベリコ豚」フェアを開始します。



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おります。今回のフェアでは、世界に名を馳せるブランド豚「イベリコ豚」が持つ魅力を“和食”で楽しんでいただけるメニューが揃います。

「スペインの至宝！イベリコ豚ロースかつ膳」は、適度に脂がのった肉厚な豚ロースをカラッと揚げ、外はサクサク、中はジューシーにやわらかく仕上げたとんかつをメインとしたお膳で、イベリコ豚の上品な脂の甘みを存分に感じていただける一品です。とんかつと相性抜群の濃厚ソースや素材の旨みを引き出す塩のほか、別メニューにてトッピングに大葉とおろしぼん酢をのせた、さっぱり仕立てのとんかつ膳など、上質なとんかつとお好みの調味料との“ペアリング”をお楽しみいただけます。

また、「2種のつけだれで味わうイベリコ豚と彩り野菜の包み蒸し膳～トマトの塩麴和えつき～」は、自家製のだしでしっかりと蒸し上げた豚バラに、スティックカリフラワーやかぼちゃ、パプリカなどの彩りよい野菜をあわせたメニューです。イベリコ豚の深い香りと旨みを楽しんでいただいたのちに、それらを凝縮した肉汁をまとった、風味豊かな野菜をたっぷりとお召し上がりください。別添の香り高い“香味だれ”とさっぱりとした“みぞれおろし”の2種ソースでそれぞれ違った味わいを感じていただけます。

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。

【フェア概要】

■フェア名称 「和風で楽しむイベリコ豚」

■対象期間 2019年12月5日(木)～2020年1月15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. スペインの至宝！イベリコ豚ロースかつ膳 1,599円
※みそ汁は+200円で「蟹の鉄砲汁」に変更できます。
2. 2種のつけだれで味わうイベリコ豚と彩り野菜の包み蒸し膳
～トマトの塩麹和えつき～ 1,299円
※みそ汁は+200円で「蟹の鉄砲汁」に変更できます。
3. イベリコ豚丼と蟹の鉄砲汁 サラダつき 1,399円
4. スペインの至宝！イベリコ豚ロースかつ膳おろしぼん酢仕立て 1,699円
5. 1日分の野菜が摂れる！イベリコ豚のベジタンメン 999円
※1日分の野菜は「健康日本21」の推奨量(1日あたり350g)です。
※+100円で糖質0麺に変更できます。／+100円で麺大盛りに変更できます。(糖質0麺を除く)

【以下スペシャルメニュー】

6. 牛フィレステーキ 和風きのこソース 1,799円
7. サーロインステーキ&ガーリックピラフ 1,399円
8. ずわい蟹の甲羅盛り 1,999円
※数量限定のため無くなり次第終了させていただきます。また一部店舗限定販売となります。
※蟹味噌と甲羅は、紅ずわい蟹を使用しています。

1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.



■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ツ(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 3,192店 海外を含む 3,251店 (2019年11月30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11月30日現在)
URL : <https://www.skylark.co.jp/jonathan/index.html>