

報道関係各位

2019年12月17日
株式会社すかいらーくレストランズ

【肉納め】2種の”プレミアムステーキ“と”プレミアムステーキ“を楽しむ

12月19日(木)より、鉄板の上で繰り広げる「テッペン対決」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)が運営するステーキ・ハンバーグ専門店「ステーキガスト」では、2019年12月19日(木)より、サーロイン・リブロース・ヒレの3部位を組み合わせでお楽しみいただける「テッペン対決」フェアを開催いたします。



本フェアの対象となるプレミアムステーキは、塊肉を店内で一枚ずつ丁寧に手切りする「匠カット」により、細かい筋や脂を取り除いています。また、最適な焼き方を選んで調理し、お客様のために手間を惜しまないステーキガストのこだわりが詰まったメニューです。

「テッペン対決」フェアでは、最もやわらかく脂身が少ない上品な味わいが人気の「やわらかヒレステーキ」を、「特選サーロインステーキ」「特選リブロースステーキ」のいずれかの部位と組み合わせ、まさにテッペン対決の名にふさわしい”ステーキonステーキ“をお楽しみいただけます。

「特選サーロインステーキ」は、やわらかな赤身で肉の旨みを存分に感じられる味わい、「特選リブロースステーキ」は赤身と脂身のバランスが絶妙で肉汁とサシの甘みが両方味わえ、どちらもステーキガストが自信を持ってお勧めするお肉です。

今回、より多くのお客様に気軽に楽しんでいただきたいという思いから、健康サラダバーとドリンクバーを組み合わせ「テッペン対決特別セット」も登場いたします。ぜひこの機会に、サーロイン・リブロース・ヒレのそれぞれの組み合わせをお楽しみください。

今後もステーキガストでは、ステーキ・ハンバーグ専門店としてお客様にお肉を食べる喜びを体験していただくため、メニューの強化や各種イベントを実施してまいります。

【フェア概要】

- フェア名称 「 Teppen対決」フェア
- 対象期間 2019年12月19日(木)～2020年2月19日(水) ※早期に終了なる可能性がございます。
- 販売店舗 ステーキガスト 全店
- 対象メニュー ※価格は全て税抜き ※重量表記は調理前のものです。 ※記載重量以外の量り売りはしておりません。

1. 「特選サーロインステーキ&やわらかヒレステーキ」

< Teppen対決特別セット >

- 健康サラダバー&ドリンクバーセット

サーロイン 約150g×ヒレ 約100g 3,259円 / サーロイン 約200g×ヒレ 約150g 3,709円

- 健康サラダバー(2人分)&ドリンクバー(2人分)セット

サーロイン 約150g×ヒレ 約100g 3,619円 / サーロイン 約200g×ヒレ 約150g 4,069円

< 単品ステーキ >

サーロイン 約150g×ヒレ 約100g 2,899円 / サーロイン 約200g×ヒレ 約150g 3,349円

< 健康サラダバーセット >

サーロイン 約150g×ヒレ 約100g 3,249円 / サーロイン 約200g×ヒレ 約150g 3,699円

2. 「特選リブロースステーキ&やわらかヒレステーキ」

< Teppen対決特別セット >

- 健康サラダバー&ドリンクバーセット

リブロース 約250g×ヒレ 約100g 3,659円 / リブロース 約350g×ヒレ 約150g 4,459円

- 健康サラダバー(2人分)&ドリンクバー(2人分)セット

リブロース 約250g×ヒレ 約100g 4,019円 / リブロース 約350g×ヒレ 約150g 4,819円

< 単品ステーキ >

リブロース 約250g×ヒレ 約100g 3,299円 / リブロース 約350g×ヒレ 約150g 4,099円

< 健康サラダバーセット >

リブロース 約250g×ヒレ 約100g 3,649円 / リブロース 約350g×ヒレ 約150g 4,449円

1



※写真はサーロイン約200g&ヒレ約150gです。

2



※写真はリブロース約250g&ヒレ約100gです。

【プレミアムステーキ】

肉質がやわらかく、甘みがあり、ジューシーで豊かな風味を味わえるアメリカンビーフを使用するステーキガストのプレミアムステーキは、「匠カット」で提供します。手切りをするには専門の技術が必要で、手間も時間もかかりますが、機械では難しい細かい筋や脂を取り除く、肉に合わせた切り方が可能で、やわらかく食べやすいお肉をご提供できます。ステーキガストのこだわりが詰まったステーキをお楽しみいただけます。



【匠カット】

塊肉を店内で一枚一枚丁寧にカットすることで、お肉の旨みをのがさず、肉本来の美味しさをより味わっていただけます。

【ステーキガストの健康サラダバー】

ステーキガストの全ての鉄板メニューにサラダ・カレー・スープ・デザート・パン等約20種が食べ放題の健康サラダバーをつけることができます。季節毎にメニューの入れ替えを行っています。



【ステーキマイスター制度】

ステーキガストではスタッフ一人ひとりが肉のプロフェッショナルであることを目指し、「ステーキマイスター」という社内認定制度を設けております。「ステーキマイスター」は、肉に関する高度な知識と技術を身につけたプロフェッショナルに与えられる資格で、実技チェックの採点項目数は120にのぼり、合格率30%という難関試験をクリアし、ステーキに精通したスタッフだけが名乗ることを許されます。



【企業情報】

商号 : 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 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 ステーキガスト】

店舗数 : 135店舗 (2019年11月30日現在)
URL : https://www.skylark.co.jp/steak_gusto/

本リリースは、ステークホルダーの皆様にご覧いただき、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。