



年末年始にぴったりの、ちょっぴり贅沢なスペシャルメニューが登場
石焼きハンバーグ&ステーキ「ストーンバーグ」ラゾーナ川崎店
ウインターズペシャル「ロブスターテイル&サーロインステーキ」

販売期間：2021年12月3日（金）～2022年1月10日（月・祝）

独自のレシピで俵型に形成したビーフ100%の石焼きハンバーグとステーキが自慢の「ストーンバーグ」のラゾーナ川崎店では、冬季限定のスペシャルメニュー「ロブスターテイル&サーロインステーキ」を12月3日（金）より翌年1月10日（月・祝）の期間、販売します。



このたび、冬季の期間限定で登場する「ロブスターテイル&サーロインステーキ」は、ストーンバーグ定番のアメリカビーフを焼き上げた240グラムものサーロインステーキに、カナダ沿岸の冷たい自然水が育てる“シーフードの王様”とも呼ばれるカナディアンロブスターのテイルをコンボにしたスペシャルメニューです。

「ストーンバーグ」と言えば、肉のジューシーな旨味と香りが楽しめる、独自のレシピによって焼き上げたビーフ100%のハンバーグが人気ですが、たまにはちょっぴり豪華にテーブルを彩るのはいかがでしょうか。年末年始のホリデーシーズンにぴったりの贅沢メニューが、より華やかな食事のひと時を演出します。

■石焼きハンバーグ&ステーキ「ストーンバーグ」ラゾーナ川崎店 ウィンターズペシャルメニュー 販売概要

販売品名：「ロブスター&サーロインステーキ」

販売価格：4,380円（税込）

販売期間：2021年12月3日（金）～2022年1月10日（月・祝）

販売店舗：石焼きハンバーグ&ステーキ「ストーンバーグ」ラゾーナ川崎店

神奈川県川崎市幸区堀川町72-1 ラゾーナ川崎プラザ4F/TEL 044-874-8408

営業時間：平日11:00～21:00（20:30 LO）、土日祝11:00～22:00（21:00 LO）

※一時的に営業時間を変更しております。通常営業時間11:00～23:00（22:00 LO）

ホームページ：<http://stoneburg.jp/>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307

広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp

■ 石焼きハンバーグ&ステーキ「ストーンバーグ」概要

独自のレシピで俵型に形成し、石盤にのせて焼き上げるビーフ 100%のハンバーグとステーキが自慢のレストラン。このほか、チキングリル、海老フライ、各種アパタイザーやサラダなど、豊富なメニューを取り揃え、学生さんからご家族、ご年配の方まで、幅広いお客様にカジュアルにお楽しみいただいています。

看板メニューは、柔らかく、とろけるようにスーッと食べられてしまう、今までにない食感が魅力の俵型「石焼きハンバーグ」。チャコールで外側に焼き目がいれられたハンバーグを熱した石盤にのせ、お客様の目の前でカット。しっかり焼き上げて召し上がっていただきます。ボリューム感あるハンバーグの見た目のインパクト、肉の焼ける音、ソースの香りが食欲をそそります。表面はカリカリ、中はふわっとしたやわらかい独特な食感と、ジューシーなお肉の旨味を存分にお楽しみいただける自慢の一品です。



『石焼きハンバーグ』



ラゾーナ川崎店

■ 石焼きハンバーグ&ステーキ「ストーンバーグ」：店舗一覧

- ・ ラゾーナ川崎店 神奈川県川崎市幸区堀川町 72-1 ラゾーナ川崎プラザ 4F
TEL. 044-874-8408

■ 公式ホームページ

<http://stoneburg.jp/>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL : 03-3470-5307

広報 : 大林 ohbayashi@wdi.co.jp