

アメリカンレストラン「トニーローマ」新しいリブの楽しみ方を提案するキャンペーンを開催

**『THERE'S A NEW RIB IN TOWN ! 』**

2018年6月4日（月）～9月3日（月） 国内8店舗

アメリカ発祥のバーベキューリブ専門レストラン「トニーローマ」国内8店舗では、創業から45年以上にわたって人気の看板メニューであるバーベキューリブ（ベイビーバックリブ）の楽しみ方をさらに広げていただくべく、調理法やソースに新しい手法を用いたオリジナル・スペシャルメニューが楽しめるキャンペーン『THERE'S A NEW RIB IN TOWN !（ゼアーズ ア ニュー リブ イン タウン）』を、6月4日（月）から9月3日（月）の期間中、国内8店舗で開催します。

「トニーローマ」の代名詞となっている、長きにわたって愛されている不動の看板メニュー“ベイビーバックリブ”。この自慢のメニューを次世代に受け継ぐべく、さらなる美味しさの高みを目指し、アメリカ最新の食トレンドやフレーバーを取り入れてアレンジし、新たな楽しみ方を提案します。

「フライドベイビーバックリブ」（1,350円・税別）は、その名の通り、なんとクラッカーを混ぜた特製の衣を付けて揚げ、クリスピーに仕上げた一品。これに合わせていただくソースとして、定番の“オリジナルBBQ”、“キャロライナハニー”に加え、フレッシュハラペーニョ、ハチミツを使って作り上げた“ゴールドンハラペーニョBBQ”を用意しました。お好きなソース1種を選んでお楽しみください。

また、これらソースを3種類のソースが1皿で楽しめる“ベイビーバックリブ”のプレート「ベイビーバックリブトリオ」（3,980円・税別）も用意しました。

お料理と共に、夏にぴったりのオリジナルカクテル7種もお楽しみください。



従来の「トニーローマ」ファンのお客様はもちろんのこと、初めてご来店いただく方々にも満足いただける、「トニーローマ」ならではのアイデアと技を盛り込んだ新メニューを、ぜひお楽しみ下さい。

**■トニーローマ『THERE'S A NEW RIB IN TOWN ! 』開催概要**

◇ 期間：2018年6月4日（月）～9月3日（月）

◇ 商品： <フードメニュー>

- ・ フライドベイビーバックリブ 各1,350円（上写真料理最上段3品）  
3種のBBQソースからお好きなソースをお選びください。  
オリジナル BBQソース／キャロライナハニーソース／ゴールドンハラペーニョBBQソース
- ・ ベイビーバックリブトリオ 3,980円（上写真料理手前）

<ドリンクメニュー>

各890円

- スパークリングモヒート／クランベリーモヒート／オレンジモヒート／ポルーモヒート／  
トロピカルモヒート／ピニャモヒート（※ノン アルコール）／パッションモヒート（※ノン アルコール）

※価格はいずれも税別、メニューの詳細は次ページをご覧ください。

◇ 店舗：国内全8店舗（3ページ目をご参照ください）

【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](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)

## ■ トニーローマ『THERE'S A NEW RIB IN TOWN!』メニューのご紹介

※価格はいずれも税別

### ・ フライドベイベーバックリブ 各1,350円



トニーローマの看板メニュー「ベイベーバックリブ」に、クラッカーを混ぜた特製の衣を付けてフライし、クリスピーに仕上げました。(1皿3本)

3種のBBQソースからお好きなソースをお選びください。

- ・ オリジナル BBQ ソース
- ・ キャロライナハニーソース
- ・ ゴールデンハラペーニョ BBQ ソース

### ・ ベイベーバックリブトリオ 3,980円



レギュラーソースとして提供している「オリジナル BBQ ソース」、「キャロライナハニーソース」に、フレッシュハラペーニョとハチミツを使って作り上げた「ゴールデンハラペーニョ BBQ ソース」を加えた3種類のソースが1皿で楽しめるプレートです。

### ・ トニーローマ 日本限定 オリジナルモヒート 全7種 各890円 ※下写真 左から順に

#### スパークリングモヒート

ミント、ライムをスパークリングで満たすシンプルな一杯。

#### クランベリーモヒート

クランベリーを加えた酸味の効いたモヒート。

#### オレンジモヒート

オレンジ果汁をふんだんに使用したモヒート。

#### ポルーモヒート

ハワイ語で青色を指す言葉「ポルー」。名前の通りブルー色が綺麗なさっぱりとしたモヒート。

#### トロピカルモヒート

マリブ、バナナキュールをベースにしたモヒート。南国気分になれる一杯です。

#### ピニャモヒート (※ノン アルコール)

ヴァージンピニャコラーダにミント、ライムジュースを加えた夏らしいノンアルコールフローズンカクテルです。

#### パッションモヒート (※ノン アルコール)

ミント、パッションフルーツシロップをアイスティーでさっぱりと仕上げました。ミントと紅茶の香りをお楽しみください。



【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](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)

■トニーローマ 店舗概要 <http://www.tonyromas.jp/>

・札幌時計台前店

北海道札幌市中央区北1条西3丁目3番地 札幌 MNビル 1F  
011-206-9222

・クrostワー-A-BAY 青森店

青森県青森市長島 1-6-6 クrostワー-A-BAY 2F  
017-776-5551

・六本木店

東京都港区六本木 5-4-20 ロアビル横  
03-3408-2748

・三番町店

東京都千代田区三番町 6-4 ラ・メール三番町 1階  
03-3222-3440

・幕張 WBG 店

千葉県千葉市美浜区中瀬 2-6 WBG マリブダイニング 3階  
043-299-3781

・イオンモール KYOTO 店

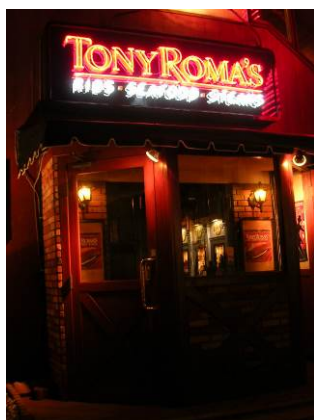
京都府京都市南区西九条鳥居口町 1番地 イオンモール KYOTO 1階  
075-692-2714

・神戸ハーバーランド店

兵庫県神戸市中央区東川崎町 1-6-1 神戸ハーバーランド umie モザイク 3F  
078-366-6601

・沖縄美浜店

沖縄県中頭郡北谷町字美浜 8-7  
098-982-7800



六本木店

【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](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)