

「焼肉」だけじゃない、この冬限定で「しゃぶしゃぶ」「すきやき」も食べ放題！！

「熟成黒毛牛（米国産）」 + 「牛しゃぶしゃぶ」 + 「牛すきやき」

大人 1980 円で、冬季限定ですべて食べ放題！！

バイキングレストラン国内店舗数第一位のすたみな太郎グループ(運営元:株式会社江戸一、本社:東京都足立区、代表取締役社長:岩田 孝憲)は、2013年12月13日(金)より、焼肉だけではなく冬の肉料理として人気の高い「しゃぶしゃぶ」も「すきやき」も食べ放題になる冬限定メニューの提供を開始します。さらに年末年始(12/20-1/5)の特別焼肉として、熟成(エイジング)黒毛牛(米国産)の食べ放題も行います。



12/20-1/5 限定 【熟成黒毛牛】



【牛すきやき】



【牛しゃぶしゃぶ】

すたみな太郎は、焼肉・寿司を中心に130種以上の食べ放題メニューを展開していますが、この冬限定で、焼肉だけではなく冬の肉料理の定番として常に人気上位に入る「すきやき」「しゃぶしゃぶ」も食べ放題で提供します。

「すきやき」は、アルミ鍋で提供しテーブルのロースターでお客様自身が焼いていただき、シメの焼うどんなどが、すきやきを食べ終わったアルミ鍋を使うことで楽しめる嗜好となっています。

「しゃぶしゃぶ」は、ポン酢とゴマだれの2種のタレをご用意し、特に韓国で人気の高い霜降りのカルビ材を専用肉としてをご用意し、さっぱりとヘルシーに肉を楽しんでいただけます。

また、年末年始限定焼肉として、30-40日間寝かせることでおいしさを増した「熟成黒毛牛」(米国産)を12/20-1/5にだけ登場させます。

すたみな太郎は、年末年始のご家族連れなどに、皆様一緒に楽しんでいただけるバイキングのひと時をこの冬限定メニューで提供いたします。

～本リリースに関するお問合せは下記までご連絡ください～
株式会社江戸一 担当:野池(のいけ) TEL. 03-3849-3188 FAX.03-3849-2460



「熟成黒毛牛」(米国産)

商品特徴 : 30~40 日間寝かせることで肉のうまみがより増してくるのを待って完成させた熟成(エイジング)肉です。肉の旨味をたっぷり楽しんでいただける商品です。

提供期間 : 2013 年 12 月 20 日~
2014 年 1 月 5 日

※早期終了の場合あり

提供時間帯 : デイナー



「牛すきやき」

商品特徴 : アルミ鍋にセットされた「牛すきやき」を各テーブルのロースターでお客様自身が焼いて、グツグツとシズル感を楽しめます。食べ終わった鍋に店内のうどんを入れて焼けば、シメの焼うどんなども楽しめます。

提供期間 : 2013 年 12 月 13 日~
2014 年 2 月下旬以降無くなり次第終了

提供時間帯 : デイナー



「牛しゃぶしゃぶ」

商品特徴 : 韓国で特に人気の高い、鮮やかな霜降りが入ったやわらかなカルビ材を専用肉としてご用意。ガッツリ焼肉を楽しんだ後は、さっぱりとヘルシーに肉を楽しんでいただけます。ポン酢とゴマの2種のタレをご用意しています。

提供期間 : 2013 年 12 月 13 日~
2014 年 2 月下旬以降無くなり次第終了

提供時間帯 : デイナー

【すたみな太郎とは】

料金例：

すたみな太郎 西新井店

※ランチ11：30～16：30（入店15：00 まで）、ディナー16：30～23：30（入店22：00 まで）

- ◆平日ランチ：大人（中学生以上）1,180 円、子供（小学生）840円、幼児（3 歳以上）350 円
 - ◆土日祝ランチ：大人（中学生以上）1,680 円、子供（小学生）980円、幼児（3 歳以上）400 円
 - ◆ディナー：大人（中学生以上）1,980 円、子供（小学生）1,340 円、幼児（3 歳以上）450 円
- ※3 歳未満は無料

※価格は全て税込。

※料金および営業時間は店舗により異なります。

※90 分時間制。

【江戸一会社概要】

会 社 名：株式会社 江戸一

代表者：代表取締役社長 兼 CEO 岩田 孝憲（いわた たかのり）

本社所在地：東京都足立区西綾瀬2 丁目23-22

設立日：1970 年9 月5 日

業務内容：焼肉・寿司中心のセルフバイキングレストランの経営

和食・居酒屋・宴会場の経営

URL：<http://www.edo-ichi.jp/company>