

## 【Wagyu Burger】和牛×トラウトサーモンの秋限定『HARVEST BURGER』を2026年10月1日（木）より販売開始

秋を感じるレンコンと春菊を重ね、オニオンガーリック醤油ソースで楽しむ Wagyu Burger 流「秋の収穫祭」

和牛焼肉チェーン『平城苑』などを展開する株式会社平城苑（本社：東京都足立区／代表取締役社長：田華久登）が手掛ける和牛バーガー専門店「Wagyu Burger（ワギュウバーガー）」コレド室町テラス店にて、2026年10月1日（木）より、秋季限定商品『HARVEST BURGER（ハーベストバーガー）』を販売します。テーマは「秋の収穫祭」。和牛パティにトラウトサーモン、レンコン、春菊を重ね、オニオンガーリック醤油ソースとスモークマヨネーズを合わせた一品です。価格は1,780円（税込）、販売期間は11月30日（月）までを予定しています。



Wagyu Burger コレド室町テラス店「HARVEST BURGER（ハーベストバーガー）」

秋のごちそう、重ねました。

和牛 × トラウトサーモン × レンコン × 春菊を、オニオンガーリック醤油ソースで味わう、秋の一品。



Wagyu Burger コレド室町テラス店「HARVEST BURGER（ハーベストバーガー）」

#### 【商品概要】

商品名：HARVEST BURGER（ハーベストバーガー）

販売店舗：Wagyu Burger コレド室町テラス店

価格：1,780円（税込）

販売期間：2026年10月1日（木）～11月30日（月） 予定

販売方法：店内飲食／テイクアウト

#### 〈秋の恵みを、ひとつのバーガーに〉

秋ならではの季節感を、さまざまな食材の組み合わせで表現したい。そんな発想から「HARVEST BURGER」は生まれました。

テーマは「秋の収穫祭」。和牛を主役に、トラウトサーモン、レンコン、春菊など、個性の異なる食材をひとつのバーガーに重ねました。「HARVEST」という商品名に“収穫・実り”の意味を込めた、Wagyu Burgerならではの秋のごちそうです。

#### 〈和牛の旨味に重ねる、トラウトサーモンのバターソテー〉

和牛パティに合わせるのは、バターで香ばしくソテーしたトラウトサーモン。和牛の力強い旨味に、トラウトサーモンのやわらかな身とコク、バターの風味が加わり、肉と魚の豊かな味わいを一度に楽しめます。

#### 〈厚切りレンコンの食感と、春菊のほろ苦さがアクセント〉

厚切りレンコンは、食感を残して焼き上げ、シャキッとした歯ざわりをアクセントに。春菊ならではの爽やかな香りとほろ苦さが、和牛とトラウトサーモンの濃厚な味わいを引き締めます。

#### 〈玉ねぎの甘みを生かしたオニオンガーリック醤油ソース〉

味の決め手は、粗く刻んだ玉ねぎをバターでじっくり炒め、ニンニクと醤油を合わせたオニオンガーリック醤油ソース。玉ねぎの自然な甘みとガーリックの香りが、それぞれの素材をひとつにつなぎます。さらにスモークマヨネーズを合わせ、ほのかな燻香とコクを加えました。

#### 【Wagyu Burgerについて】

2026年4月に5周年を迎えた、焼肉店が手がける『Wagyu Burger』コレド室町テラス店。「和牛の魅力をもっと自由に伝える」をコンセプトに、日本橋エリアのビジネスパーソンや訪日外国人観光客に向け、和牛の旨味を最大限に引き出した“日本らしい食体験”を提供しています。

通常の和牛100%パティに加え、世界的に高い評価を受ける神戸ビーフを100%使用したパティの取り扱いも行っており、和牛の新たな魅力を国内外へ発信しています。



Wagyu Burger コレド室町テラス店

#### 【店舗情報】

店 名：Wagyu Burger コレド室町テラス店

住 所：〒103-0022 東京都中央区日本橋室町3-2-1 コレド室町テラス1F

電話番号：03-6665-6929

営業時間：11：00～22：00（L.O.21：30）

定休日：施設に準ずる

アクセス：ＪＲ総武本線快速「新日本橋駅」徒歩1分 / 地下鉄銀座線「三越前駅」徒歩2分

関連 URL：<https://wagyuburger.jp/>

#### 【運営会社について】



## 株式会社平城苑

2025年に55周年の節目を迎えた『平城苑』は、全国の有名産地から黒毛和牛を一頭買いし、自社工場でトリミング・熟成・流通を一元管理し、お客様に提供しています。仕入れの目利き力、加工の技術力に加え、自社の配送システムでグループ全店の厨房へ届けており、美味しさはもちろん、安全・安心にも配慮した商品をお届けしています。

現在、『平城苑』グループは、焼肉店のほかステーキ、しゃぶしゃぶ、ハンバーガーの4つのカテゴリで、首都圏を中心に35店舗、海外に1店舗を展開しています。

### <会社概要>

社 名：株式会社 平城苑

代 表 者：代表取締役社長 田華 久登

創 業：1970年12月

設 立：2012年3月

所 在 地：東京都足立区綾瀬3-15-5 1F

資 本 金：4,500万円

事業内容：飲食業の経営

ブランド：焼肉 平城苑 / 東京焼肉 平城苑 / 東京焼肉 一頭や / 和牛放題の殿堂肉屋横丁 / BLT STEAK / Wagyu Burger / KOBE BEEF DINING 和牛特区

出店状況：国内35店舗、海外1店舗（2026年9月28日現在 / FC店含む）

ホームページ：<https://heijoen.co.jp/>

---

株式会社平城苑のプレスリリース一覧

[https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company\\_id/29315](https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/29315)

---

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社平城苑 広報担当

Tel：0570-014-029 Mail：pr@heijoen.co.jp