

【安楽亭】ボリューム満点！「スーパードラゴン牛ハラミ」や アレンジ自在のサイドメニューが豊富な 食べ放題 **新メニュー**が7月20日（月）よりスタート！

株式会社安楽亭（本社：埼玉県さいたま市、代表取締役社長：柳 先）は運営する焼肉レストラン安楽亭にて、食べ放題の新メニューを2020年7月20日（月）より提供開始いたします。新たなメニューでは、グレードアップしたボリューム満点のお肉が新登場。定番メニュープレートに加え、逸品やデザートなどのサイドメニューも充実した大満足のコースが揃いました。



新メニューの詳細はこちら
https://anrakutei.jp/topic/new_tabeho/

今回食べ放題メニューをリニューアルするにあたり、特にこだわったのがワイルドな塊肉の「厚み」と「食感」です。自社工場が開発した塊肉は絶妙な厚さと切り方にこだわっており、柔らかい食感と食べ応えを実現しました。そして新たに導入した「おすすめプレート※」は、一つ上のコースのお肉をお楽しみいただけるお得なものとなっております。（※おすすめプレートの提供メニューは来店時によって変動あり。）

また、お客様満足度を追求し、サイドメニューも大幅に増え充実しました。サクッとジューシーな自家製の鶏からあげやデザートのティラミスなど、妥協することなく品質にこだわった商品をご用意しております。更に楽しさをテーマにした様々なアレンジメニューのご提案を行っており、食べ放題ならではの色々な組み合わせをお試し頂けます。（店内の食べ放題オーダータブレット内でおすすめのアレンジメニューをご紹介します。※一部店舗を除く）

そして、新しくなった食べ放題メニューでも通常メニューと同様、安楽亭こだわりの100%無添加の自然肉を存分に楽しみいただけます。

試行錯誤を重ねパワーアップした安楽亭の焼肉食べ放題は、お子様からお年寄りまで幅広いお客様にお楽しみいただける充実したラインナップとなっております。

〈食べ放題コース概要（税抜価格）〉

- ・お手軽バリューコース 2,480円（全70品以上）
 - ・大満足安楽亭コース 2,980円（全110品以上）
 - ・スペシャルコース 3,980円（全140品以上）
 - ・ゴージャスコース 5,980円（全150品以上）
- ※小学生未満：無料/小学生：半額/65歳以上：500円引き
※全コース100分（ラストオーダー20分前）
※飲み放題コース込で一人様3,460円～

【スーパードラゴン牛ハラミ】



今回新登場のスーパードラゴン牛ハラミは今までにないロングサイズの壺漬けハラミで、食べ応えも抜群。ニンニクの利いた甘辛いタレが食欲をそそります。

【おすすめプレート（一例）】



お店のおすすめ3品を盛り合わせたお得なプレート。

コンセプトは《美味しさ発見！楽しさ無限大！》

①ワイルドに食べる

豪快な塊肉メニューが充実！ジューシーでボリューム満点なお肉をお楽しみ頂けます。

【ワイルドBIGミスジステーキ】



ジューシーなミスジのステーキ。豪快に焼くことで、見た目にも楽しめします。

【どデカ！トンテキ】



ビッグサイズな豚ステーキ。特製のタレと肉の旨みをご堪能いただけます。

②充実のサイドメニュー

お子様も喜ぶ自家製揚げ物メニューや、お酒がすすむおつまみメニューが豊富！女性も嬉しい本格スイーツも楽しめます。

【自家製！鶏唐揚げ】



丁寧にお店で手作りした唐揚げはサクサクでジューシー。

【しっとりなめらかティラミス】



夏のデザートにピッタリの一品。女性やお子様にもおすすめです。

【石焼明太チーズご飯】



明太子とチーズという王道の組み合わせを焼肉屋らしく石焼でご提供。

③アレンジメニューが豊富

トッピングメニューが充実！組み合わせ自由自在で、自分好みのオリジナルメニューを発見出来ます。普段は挑戦できないような意外な組み合わせに挑戦できるのも食べ放題ならではの。



■安楽亭のこだわりは、100%無添加の「自然肉」

安楽亭のお肉は、こだわりの自然肉を使用。お子様からお年寄りまで安心してお召し上がりいただけます。

100%自然肉のみ使用

脂肪注入肉や結着肉は一切使用せず、提供するの100%無添加の自然肉だけ。こまかしかきかないからこそ、美味しさと安全面で信頼のおける牧場で管理・飼育されたブランド牛のみを仕入れ、プロが熟練の技で切り分けています。



■会社概要

会社名：株式会社安楽亭

本社所在地：埼玉県さいたま市中央区上落合2-3-5アルーサB館4階

代表者：代表取締役社長 柳 先

設立：1978年11月

資本金：31億8,238円

Webサイト：<https://anrakutei.jp/>