

～食欲の秋 in ステーキ宮～
広島県産大粒カキフライに
トリュフ入り3種きのこのクリームソース登場！
 2020年10月6日（火）～期間限定

コロワイドグループの株式会社アトム（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：山角豪）は、「ステーキ宮」各店で、2020年10月6日（火）より「ステーキ&広島県産大粒カキフライ」を販売いたします。

今年のステーキ宮でのカキフライは、定番のタルタルソースに加えて広島県産「海人（あまびと）の藻塩（もしお）」も一緒にご提供。瀬戸内産のホンダワラという海藻を原料にしている塩で、ほんのり茶色がかっているのは海藻成分の色。「海人の藻塩」は、まろやかな塩味が特徴で、素材の味を引き立たせます。

また、メインのお肉にはトリュフ入り!3種きのこのクリームソースもかかっている、ほのかなトリュフの香りが食欲をそそります。メインのお肉はリブローズステーキ・宮ローズ・自家製ハンバーグから選べます。こちらの秋限定メニューの付け合わせはいつもと異なり揚げナス・

ベイクドオニオン・ボイルブロッコリーとお野菜たっぷり。

食欲の秋、旬の味覚を是非、ステーキ宮でお楽しみください。

ステーキ宮 広島県産 **ステーキ&大粒カキフライ** 創業45周年

トリュフ香り **海人の藻塩**

リブローズステーキ&大粒カキフライ ¥2,590 (税込)
 ●ライスorパン付 リブローズ100g・カキフライ2個 ●単品(ライスorパン無し) ¥2,390 (税込)

写真はイメージです

宮ローズ&大粒カキフライ ¥2,090 (税込)
 ●ライスorパン付 ●単品(ライスorパン無し) ¥1,890 (税込)

自家製ハンバーグ&大粒カキフライ ¥1,790 (税込)
 ●ライスorパン付 ●単品(ライスorパン無し) ¥1,590 (税込)

美味しさのこだわり!

1. 広島県産「海人の藻塩」で食べる大粒カキフライ
2. トリュフ入り! 3種きのこのクリームソース
3. ステーキ&大粒カキフライ限定、お野菜たっぷりのつけ合わせ

お好きなメニューと一緒にカキフライはいかがですか? **大粒カキフライ** (1個) ¥290 (税込)

【概要】

販売期間：2020年10月6日（火）～期間限定

販売店舗：ステーキ宮各店 126店舗

販売商品：

- リブローズステーキ&広島県産大粒カキフライ
（ライスorパン付 リブローズ100g・カキフライ2個） ￥2,590（税別）
- 宮ローズ&広島県産大粒カキフライ
（ライスorパン付 宮ローズ70g・カキフライ2個） ￥2,090（税別）
- 自家製ハンバーグ&広島県産大粒カキフライ
（ライスorパン付 自家製ハンバーグ150g・カキフライ2個） ￥1,790（税別）

※上記は全て広島県産「海人（あまびと）の藻塩（もしお）」が付きます。またメインのお肉には「トリュフ入り!3種きのこのクリームソース」が掛かっています。

※単品で「広島県産大粒カキフライ 1個 ￥290（税別）」もあります。

※上記セットより「ライスorパン」無しは各¥200（税別）引きとなります。



※リブローズステーキ&
広島県産大粒カキフライ

＜ステーキ宮＞

1975年5月26日栃木県宇都宮市にて創業。おいしい、たのしいを合言葉に、安心安全なステーキと自家製ハンバーグを、創業の味『宮のたれ』でお召し上がりいただく、ステーキ専門レストランです。2020年10月1日現在126店舗。

徹底した品質管理による安全性は創業当時から現在まで変わりません。

ステーキの他にも種類豊富なドリンクバー・スूपバー・サラダバー付のセットメニューも好評です。

熱々の鉄板が奏でる音と香りのハーモニーと、おもてなしの心をこめたサービスで、くつろぎのひとときを提供致します。

～本件に関するお客さまからのお問い合わせ先～

株式会社アトム 企画広報室 担当：河瀬

TEL：045-224-7394 FAX：045-224-7391