

報道関係者各位

2021年1月12日  
ロイヤルホールディングス株式会社

## サラダバー&グリルレストラン「シズラー」シーフードのグリルメニューを拡充 1月12日から期間限定でお得な『シーフードスペシャルメニュー』が登場

ロイヤルグループで外食事業を担う、ロイヤルフードサービス株式会社が展開するサラダバー&グリルレストラン『シズラー』では、シーフードのグリルメニューを一部リニューアルしました。また、1月12日(火)から2月11日(木・祝)までの期間限定で、新しくなったシーフードメニューを全品300円引きでご利用いただける『シーフードスペシャルメニュー』を販売いたします。

### ●厳選素材のシーフードが加わって、好みの“サーフ&ターフ”が楽しめる

「シズラー」は、“プレミアムサラダバー”でフレッシュ野菜やフルーツなどを好きなだけ食べられるレストランとして認知していただくことが多いですが、創業時は、アメリカでステーキハウスとしてオープンしました。“ジュージュー”という音(シズル)が店名の由来で、ステーキのほかチキンやラム、シーフードなどの厳選素材のグリルメニューをプレミアムサラダバーと一緒に楽しめます。このたび、シーフードのグリルメニューを拡充。北海道産のホタテ貝柱や鮭の王様とも呼ばれる「キングサーモン」が新登場しました。また、4種のシーフード(ホタテ貝柱、シュリンプ、ロブスター、カママリ)は他のグリル料理にも追加可能ですので、ステーキ&ホタテ貝柱、チキン&シュリンプなど、お好みの素材で、海の幸と肉を組み合わせたい皿“サーフ&ターフ”をお楽しみいただけます。

高タンパクで栄養豊富なシーフードのグリルを、プレミアムサラダバーのフレッシュな野菜と共に楽しみください。

### 『シーフードスペシャルメニュー』概要

#### 新登場のシーフード素材～ニュージーランド産キングサーモン&北海道オホーツク産ホタテ貝柱～

定番メニューとして人気のサーモンは、鮭の王様とも呼ばれる「キングサーモン」にアップグレード。ニュージーランドの自然に近い、水質豊かな環境下で養殖された脂ののったキングサーモンを、オープンでふっくらと柔らかく焼きました。また、新たに北海道産ホタテ貝柱が登場。オホーツク海の豊かな水源の中で育まれたホタテ貝柱は、肉厚でありながら柔らかく、まろやかな甘みが特徴です。各メニューには、サラダバー1名様分が付きます。



キングサーモンのグリル  
特別価格 ¥3,308(税込)



ホタテ貝柱&シュリンプグリル  
特別価格 ¥3,418(税込)



ステーキ&ホタテ貝柱のグリル  
特別価格 ¥4,441(税込)

#### <『シーフードスペシャルメニュー』販売概要>

販売期間：2021年1月12日(火)～2021年2月11日(木・祝) 予定

販売店舗：シズラー全10店舗(新宿三井ビル店、桜新町店、アクアシティお台場店、東京ドームホテル店、府中店、三鷹店、押上店、大塚駅前店、東京国際フォーラム店、ランドマークプラザ店)

※営業時間は都度変更になる場合がございます。HPにてご確認ください。https://www.sizzler.jp

#### <シズラーについて>

シズラーは、1958年にアメリカ・カリフォルニア州創業、1991年に日本に上陸し、現在国内で10店舗を展開しているサラダバー&グリルレストランです。40年以上受け継がれてきた「チーストースト」や、サラダバーには新鮮な野菜やフルーツ、スープ、サラダ、タコス、デザート、ドリンク等70種類以上のバラエティ豊かなラインナップを取り揃えています。また、素材の美味しさを充分にいかし、直火で余分な油を落として焼き上げたナチュラルでヘルシーなグリル料理をお楽しみいただけます。

<本件に関するお問い合わせ先(報道関係)>

ロイヤルホールディングス株式会社 コーポレートコミュニケーション室

TEL: 03-5707-8852 FAX: 03-5707-8860 e-mail: koho@royal.co.jp

※報道関係者様向けに各メニュー画像を用意しておりますので、ご希望の方はお手数ですが上記までご連絡ください