



2023年11月30日  
ロイヤルホールディングス株式会社

通年開催の「World Ocean Fair」がいよいよ最終章！

## シズラー「メディテレーニアン（地中海）フェア」12月14日スタート トマホークステーキやアヒージョ風シーフードなど地中海テイストのサーフ&ターフ

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&グリルレストランの「シズラー」は、2023年の通年企画として、サーフ&ターフ<sup>(※)</sup>で世界の海をめぐる「World Ocean Fair」（ワールドオーシャンフェア）を、3月より実施してまいりました。この度、フェアを締めくくる第4弾「メディテレーニアン（地中海）フェア」を、12月14日（木）より期間限定で販売します。

（※）サーフ&ターフとは…

海を意味する「SURF」と、大地を意味する「TURF」を組み合わせた言葉で、魚介類と肉類の料理を1つの皿に盛り合わせた料理のこと。



※写真はイメージです

第4弾となる「メディテレーニアン（地中海）フェア」は、ヨーロッパ大陸とアフリカ大陸の間に位置する、陸地に囲まれた"地中海"がテーマ。沿岸地域には、イタリア・スペイン・モロッコなどの国々が並び、温暖な気候による実り豊かな土壌が特徴的なエリアです。

地中海料理は2010年に世界無形文化遺産に登録されたことでも知られています。地中海特有の野菜と果物、全粒雑穀類、スパイス、オリーブオイルを豊富に摂取し、適量のワインとともに楽しむ健康的な食文化が特徴です。今回のフェアでは、昨年ご好評をいただいた斧のような形がユニークな「トマホークステーキ」に加え、シズラー初登場となる「タコ」と、天然大海老「シータイガー」などシーフードをメインにし、グリーンオリーブやケーパーを合わせた南仏生まれの「タブナード」（薬味）や、ガーリックとアンチョビが香ばしい「アヒージョ風オイル」で楽しむグリル料理を提供します。

### World Ocean Fair 第4弾「メディテレーニアン（地中海）フェア」販売概要

販売期間：2023年12月14日（木）～2024年2月14日（水）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 ●三鷹店 ●府中店 ●アクアシティお台場店 ●東京ドームホテル店
- 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（横浜）

協賛：USAライス連合会

※新宿三井ビル店は2023年12月25日～2025年3月中旬まで、施設改修工事のため長期休業いたします。

※終了時期は変更になる場合がございます。

※店舗の営業時間は変更する場合がございます。ホームページでご確認ください。 <https://www.sizzler.jp>

#### <本件に関するお問い合わせ先>

ロイヤルホールディングス PR 事務局（サニーサイドアップ内） MAIL：royalhd@ssu.co.jp

担当：関（080-3711-9270）、高田（080-4460-8139）、佐藤（070-1639-9609）、一瀬

※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

## 「メディテレーニアン（地中海）フェア」商品紹介

### グリルメニュー（4品）

※写真はイメージです



**トマホークステーキ  
タブナード&オニオンヴィネグレット添え**

赤身と脂のバランスが良いブラックアングスの骨付きリブローズ「トマホーク」が再登場！ソースは、グリーンオリーブやケーパー等を刻んだ南仏プロヴァンス生まれの薬味「タブナード」と、白ワインビネガーの酸味が爽やかな「オニオンヴィネグレット」の2種類をご用意。ジューシーなステーキを軽やかに楽しめます。

サラダバー1名様分付 8,800円（税込9,680円）  
サラダバー2名様分付 11,000円（税込12,100円）  
サラダバー3名様分付 13,200円（税込14,520円）  
サラダバー4名様分付 15,400円（税込16,940円）



**シーフードグリル アヒージョ風  
プルボ&シータイガー**

シズラー初登場となる「タコ」は、スペイン語で「プルボ」と呼ばれ、地中海料理で重宝される欠かせない存在。大根や醤油を加えた炭酸水でじっくり柔らかくなるまで煮込み、オーブンでローストしました。ガーリックとアンチョビの旨みたっぷりのオイルをかけて、アヒージョ風にお楽しみください。

サラダバー1名様分付 6,980円（税込7,678円）  
サラダバー2名様分付 9,180円（税込10,098円）  
サラダバー3名様分付 11,380円（税込12,518円）  
サラダバー4名様分付 13,580円（税込14,938円）



**メディテレーニアン サーフ&ターフ**

素材にこだわったブラックアングスの骨付きリブローズ「トマホークステーキ」と趣向をこらした「シーフードグリル アヒージョ風」のグリル料理2品を同時に楽しめる一品。付け合わせには、色とりどりの季節野菜のオープンローストを添えました。世界無形文化遺産にも登録された地中海料理の魅力を存分に味わえるメニューです。

サラダバー1名様分付 12,800円（税込14,080円）  
サラダバー2名様分付 15,000円（税込16,500円）  
サラダバー3名様分付 17,200円（税込18,920円）  
サラダバー4名様分付 19,400円（税込21,340円）



**シータイガーのグリル**

天然の大海老「シータイガー」を殻付きのままグリルし、香ばしい香りと濃厚な甘みが特徴的な一品に仕上げました。付け合わせには、トマトやブラウンマッシュルームに小さくて可愛い芽キャベツや小型の玉ねぎ「ペコロス」などの季節野菜をローストしました。「タブナード」や「アヒージョオイル」で楽しめます。

サラダバー1名様分付 6,980円（税込7,678円）  
サラダバー2名様分付 9,180円（税込10,098円）  
サラダバー3名様分付 11,380円（税込12,518円）  
サラダバー4名様分付 13,580円（税込14,938円）



## ご好評につき約 1 年ぶりに再登場！「トマホークステーキ」とは



肩ロースとサーロインの中間の「リブロース」を骨付きの状態でカットしたステーキです。迫力ある骨付きステーキの見た目・形が、ネイティブ・アメリカンが使う「斧」に似ていることから、斧＝トマホークと呼ばれています。骨周りのお肉は濃厚な肉のうま味が感じられ、甘みのある脂身と程よく柔らかい赤身肉が堪能できる部位です。

※写真はイメージです

## サラダ、デザートメニュー（3品）

※写真はイメージです

Calrose  
「ふる〜いお米  
たのしいお米」  
米をローズ



### ツナとカッターチーズのライスサラダ

「カルローズ米」にカッターチーズ・ツナ・ほうれん草・コーンを加え、アンチョビ風味のドレッシングで仕上げたライスサラダです。



### 地中海風クスクスサラダ

デュラム小麦の粗挽粉から作られるモロッコ発祥の世界最小の pasta「クスクス」に、ガルバンゾ(ひよこ豆)・トマト・きゅうり・レッドオニオン・ベーコン・ゆで卵を加え、ピネガー風味に仕上げた、ほんのりミントが香るサラダです。



### レモンパンナコッタ

パンナコッタとは「煮詰めたクリーム」を意味するイタリア生まれのデザート。ミルクの優しい味わいのパンナコッタに爽やかなレモンソースを添えました。

## シズラー（Sizzler）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年に日本で開業し、現在国内で10店舗を展開するサラダバー & グリルレストランです。50年以上受け継がれてきた「チーズトースト」や、サラダバーには新鮮な野菜やフルーツ、スープ、自家製のデリサラダ、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アップを取り揃えています。

(ホームページ <https://www.sizzler.jp>)