



日本のシズラーでは初となる冷製メイン料理とNZ産「スプリングラム」が新登場！ シズラー「インディアンオーシャンフェア」9月14日（木）よりスタート ～通年開催中の「World Ocean Fair」第3弾～

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」は、2023年の通年企画として、サーフ&ターフ^(※1)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月より実施しています。この度、第3弾として9月14日（木）より「インディアンオーシャンフェア」を期間限定で販売します。

(※1) 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3弾となる「インディアンオーシャンフェア」は、かつて香辛料貿易の中心として栄え、現在は世界屈指の高級リゾート地を有する「インディアンオーシャン（インド洋）」がテーマ。

今回は、日本のシズラーでは初となる冷製のメイン料理「冷製シーフードブラッター」が登場。また、グリル料理では、同じく日本のシズラー初登場となる「スプリングラム」を骨付きの塊肉のまま豪快に焼き上げた「ラムラックのグリル」、ガラムマサラが香る「アトランティックサーモンのグリル」に加えて、両素材のコンビネーションメニューをご提供します。

さらに、シズラーならではのプレミアムサラダバーには、インド料理でよく使われる「ひよこ豆」をガラムマサラが香るピネガー風味のドレッシングで仕上げた「ひよこ豆のカチュンバル風サラダ」や「マンゴープリン」が新登場。グリル&サラダバーで「インディアンオーシャンフェア」をお楽しみいただけます。

World Ocean Fair 第3弾 「インディアンオーシャンフェア」販売概要

販売期間：2023年9月14日（木）～11月15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）

※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

「インディアンオーシャンフェア」商品紹介

フェアメニュー（4品）

※写真はイメージです



冷製シーフードプラッター

インド洋に浮かぶリゾートアイランドをイメージした一品。氷の上に盛り付けたロブスターやムール貝など5種の魚介を、スパイスが香るライタ風ヨーグルトソース^(※2)とカクテルソースで楽しめます。料理価格プラス1,000円（税込1,100円）でシーフードと相性抜群のスパークリングワイン（フルボトル）が付く2名様向けのお得なセットもご用意しています。

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）

おすすめ

サラダバー2名様分+スパークリングワイン付き
12,000円（税込13,200円）



ラムラックのグリル

ガラムマサラソース&ライタ風ヨーグルトソース^(※2)

ジューシーで柔らかなニュージーランド産「スプリングラム」の骨付き塊肉をスパイスで風味付け、グリルした後にオープンで仕上げました。まずは何もつけず素材の味わいを存分に楽しみ、ガラムマサラの効いたスパイシーなソースや、スパイスとハーブが香るマイルドなヨーグルトソースで、味の変化をお楽しみください。

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）

（※2）ライタとは・・・インド周辺地域で食されるヨーグルトや野菜、スパイス等を用いた料理。「ライタ風ヨーグルトソース」はライタの味わいをイメージしたシズラーオリジナルソースです。



インディアンオーシャン サーフ&ターフ

ガラムマサラで風味付けしたニュージーランド産の「ラムラック」（ハーフサイズ）と「アトランティックサーモン」の2品のグリルを一度に楽しめる一品。付け合わせには、高い糖度を誇るさつまいも「紅はるか」と旨味あふれる「大黒本しめじ」のフライを添えました。秋の訪れも感じられるサーフ&ターフです。

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）



サーモンのグリル ライタ風ヨーグルトソース^(※2)

厚切りにカットした「アトランティックサーモン」をガラムマサラで風味付けしてグリルしました。付け合わせには、「紅はるか」「大黒本しめじ」のフライに加えて、インド料理によく使われる「ひよこ豆」のフリット（ガラムマサラ風味）を添えました。

サラダバー1名様分付 4,580円（税込5,038円）

日本のシズラー初登場！一年の中でも美味しいと言われるラム肉「スプリングラム」とは



南半球に位置するニュージーランドは、日本とは季節が反対になるため、9月～12月が春から初夏にあたります。その最も栄養価が高い時期の牧草を食べて育った月齢約4～8ヶ月の“春生まれの仔羊”が「スプリングラム」です。小ぶりでクセがなく、ジューシーで柔らかな肉質が特徴で、一年のうちで美味しい時期のラム肉であるとされています。

今回のフェアでは、ガラムマサラで風味付けした「スプリングラム」を香ばしくグリルした後、さらに中温のオーブンで加熱することで、柔らかく焼き上げています。

※写真はイメージです

World Ocean Fair 今後の予定

第4弾 Mediterranean Sea（地中海）

※予告なく変更する場合がございます

12月中旬～2024年1月末

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>）

<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