

## 【おすし屋さん超え<sup>※1</sup>のボリューム！うに60gをトッピング】 希少部位「ステーキ」×「うに」のフォトジェ肉が登場 - 年末年始の期間限定・数量限定 -

株式会社すかいらーく(本社・東京都武蔵野市、代表取締役社長兼CEO・谷 真、東証一部:証券コード3197)が展開するステーキ・ハンバーグ専門店「ステーキガスト」では、2017年12月21日(木)より「うに&ステーキ」フェアを開始いたします。



＜裏メニュー＞  
追加注文で  
“追うに”が可能！

ステーキガストの今年最後のフェアとして、期間限定・数量限定で2017年の食トレンドとしても話題の“肉”と“うに”を合わせた特別メニューを発売します。

ベースのステーキは、1頭の牛(約500kg)から1%以下しか取れない希少部位「イチボ」を厚切りカットで、トッピングの「うに」はすかいらーくグループの和食レストラン「藍屋」で使用する厳選した「うに」で提供します。「うに」は、通常30gのほかに、うに好きも満足させる2倍の60gにした2つから選べます。さらに、メニューブックにはない裏技として、「うに」の追加注文も可能で、“追うに”が楽しめます。豪華ステーキの「肉」と「うに」が共演するフォトジェニックな見た目と、厳選素材を組み合わせたご家庭では体験できない贅沢な食事の時間を演出します。

また、赤ワインと白ワインをグラス199円、2杯目以降から割引になるハイボールなど、アルコールもお得な値段で提供していますので、メニューとのペアリングも気軽にお試しいただけます。

今後もステーキガストでは、ステーキ・ハンバーグの専門店として、お客様にお肉を食べる喜びを体験していただくため、メニューの強化や各種イベントを実施してまいります。

※1 当社グループ魚屋路との比較

## 【概要】

■フェア名称 「うに&ステーキ」フェア

■対象期間 2017年12月21日(木)～2018年1月15日(月)

■販売店舗 ステーキガスト 全店

■対象メニュー ※価格は全て税抜き ※いずれのメニューにも健康サラダバーが付きます [重量表記は調理前のものです]

1. うに2倍&イチボの熟成赤身ステーキ 2,299円 [約225g]
2. うに2倍&ヒレステーキ 2,499円 [約130g]
3. うに&イチボの熟成赤身ステーキ 1,999円 [約225g]
4. うに&ヒレステーキ 2,199円 [約130g]
5. 追加うに 300円 [約30g]

1.



3.



4.



5.



### 【ステーキガストの健康サラダバー】

ステーキガストの全ての鉄板メニューにはサラダ・カレー・スープ・デザート・パン等20種以上が食べ放題の健康サラダバーが付いております。季節毎にメニューの入れ替えを行っています。



### 【ステーキマイスター制度】

ステーキガストではスタッフ一人ひとりが肉のプロフェッショナルであることを目指し、「ステーキマイスター」という社内認定制度を設けております。「ステーキマイスター」は、肉に関する高度な知識と技術を身につけたプロフェッショナルに与えられる資格で、実技チェックの採点項目数は120にのぼり、合格率30%という難関試験をクリアし、ステーキに精通したスタッフだけが名乗ることを許されます。



#### 【企業情報】

商号 : 株式会社すかいらーく (SKYLARK CO., LTD)  
設立 : 1962年4月4日  
代表者 : 代表取締役社長兼 CEO 谷 真  
事業内容 : フードサービス事業全般、その他周辺事業  
上場市場 : 東京証券取引所第一部(証券コード 3197)  
グループ店舗数 : 国内グループ 3,087 店 海外を含む 3,139 店 (2017年11月30日現在)

#### 【すかいらーくグループ ステーキガスト】

店舗数 : 137 店舗 (2017年11月30日現在)  
URL : [http://www.skylark.co.jp/steak\\_gusto/](http://www.skylark.co.jp/steak_gusto/)