

【シェフが選ぶ、ステーキガストの隠れた名品5選】
よくばり5種盛り、肉を存分に楽しむ！
その名も「MEGA5」登場

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、2016年6月16日(木)より人気の肉メニュー5種を存分に楽しめる「MEGA5」を発売します。



ステーキガストは、厳選素材や、お肉調理に精通したステーキマイスターをはじめとするスペシャリストの手による調理によって、とことん“肉”にこだわった満足度の高いステーキ・ハンバーグを提供しています。

今回は、ステーキガストの商品の中でも、メニュー開発シェフが自信を持っておすすめする隠れた名品にスポットを当て、カットステーキ、ミスジステーキ、ハーフチキンステーキ、三元豚のしょうゆ糨漬けグリル、ハンバーグをぜいたくな肉5種盛りでご提供します。総重量は約500gの圧倒的なボリュームで、がっつり肉を食べたい気分の時や皆でわいわいシェアしながらも楽しめるステーキガストを1皿で堪能できるメニューです。

さらに、ライス、サラダ、カレー、パン、デザートはもちろん、今の季節にぴったりのそうめん等も好きなだけお楽しみいただける20種類以上食べ放題の健康サラダバーもついてお腹も心も大満足いただけます。

今後もお客様にステーキ店ならではの、お肉を食べる喜び、“ワクワク感”を提供するべく新メニューやイベントを実施してまいります。

*重量表記は調理前のものです。

*ミスジステーキはかたい筋を取り除いて、形を整える加工をしています。

*カットステーキは下ごしらえで調味液に浸漬しています。

【概要】

■対象期間

2016年6月16日(木)～

■対象メニュー

MEGA5 1,999円(税抜) 【約500g】

カットステーキ、ミスジステーキ、ハーフチキンステーキ
三元豚のしょうゆ糎漬けグリル、ハンバーグ
(健康サラダバー食べ放題付き)

*重量表記は調理前のものです。

*ミスジステーキはかたい筋を取り除いて、形を整える加工をしています。

*カットステーキは下ごしらえで調味液に浸漬しています。



【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い、これからのシーズンはそうめんなど夏に嬉しいメニューもお楽しみいただけます。



【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。



■販売店舗

ステーキガスト 全店

【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 2,993店 海外を含む 3,036店 (2016年5月31日現在)

【すかいらーくグループ ステーキガスト】

店舗数 : 140店舗 (2016年5月31日現在)

本リリースは、ステークホルダーの皆様にご自身の判断により行われるようお願いいたします。当社は、サービスの提供を予告なく、中止・変更することがあります。