

～『ハンバーグ&ステーキくら』逗子店～

リニューアルメニューが大好評！

## 新鮮な三浦野菜を楽しめる『おやさいビュッフェ』 ビーフ100%・つなぎなしの粗挽き食感『くらバーグ』

株式会社コロワイドのグループ会社である、株式会社フードテーブル（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：蔵人賢樹）の運営店舗『くら』逗子店にて、2013年8月9日（金）より始まったリニューアルメニューが大変好評を頂いております。

特にご好評頂いておりますのが、『おやさいビュッフェ』と、『くらバーグ』の2商品です。『おやさいビュッフェ』は、ディナーのお客様の5割に注文頂く人気メニューで、地元の名産である新鮮な三浦野菜を思う存分お楽しみ頂けます。また、『くらバーグ』は、オーストラリア産ビーフ100%を使用した粗挽き食感で、肉本来の味を楽しんで頂くことができます。

### <おやさいビュッフェ 780円>

#### 【地産地消】

地元の名産である“三浦野菜”を最もおいしい状態で好きなだけお召し上がりいただけます。

#### 【珍しい野菜も豊富！】

旬の三浦野菜を常時10種類以上ご用意。  
また、「島おくら」「ダビデの星」「ホワイトホルン」「バナナピーマン」「紅さんご」といった普段お目に掛れないような変わり種野菜もお楽しみいただけます。  
※時期により三浦野菜の内容は異なります。



5種類のディップでお楽しみください。

### <『くらバーグ』 200g 1,200円>

#### 【ビーフ100%】

ビーフ100%の粗挽きひき肉を使用し、一つ一つ丁寧に手こねし、絶妙な焼き加減でご提供することにより、お肉本来の食感が楽しめます。さらに、噛むたびに肉汁が溢れ、肉の旨みがお口いっぱいになります。

#### 【つなぎ不使用】

余分なつなぎがない分、油っこくなく、驚くほどさっぱりお召し上がりになれます。



#### 《ハンバーグ&ステーキくら 逗子店》

専門店ならではの美味しさ、肉汁たっぷりふっくらに焼き上げたオリジナルハンバーグを自家製ソースと共に熱々の鉄板でサービスいたします。

ハンバーグのほかにも、ステーキ・おやさいビュッフェなど、お子様からシニアの方まで幅広い世代のお客様に愛される「ハンバーグ・ステーキ くら」を心ゆくまでお楽しみください。

住所：〒249-0007 神奈川県逗子市新宿1-3-35

(JR逗子駅 徒歩10分 国道134号線沿い 逗子会館となり)

～本件に関するお問い合わせ先～

株式会社フードテーブル 広報担当：瀧川

TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977