



# ステーキ宮 ～ショコラスイーツフェア～

2022年12月1日（木）～2023年2月28日（火）

コロワイドグループの株式会社アトム（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：山角豪）は、「ステーキ宮」全店で、2022年12月1日（木）から「ステーキ宮ショコラスイーツフェア」を開催いたします。

ステーキ宮の2022年～2023年の冬のデザートは、生チョコ発祥のブランド、シルスマリアの生チョコレート「公園通りの石田畳シルスマルクとスノーベリー」や、生チョコを練り混ぜた濃厚なショコラアイスとバニラアイスの盛り合わせに生チョコをトッピングした可愛らしいスイーツ、ワッフルやマシュマロの食感が楽しめて数人で分けても味わえる、「ショコラフォンデュ」、フレッシュなオレンジの酸味とチョコがよくマッチした「ショコラパルフェ」の4種類をご用意いたしました。

最高のステーキから始まり、食後には最高のスイーツで至福のひと時をお過ごしください。

ステーキなら、ステーキ宮!

50th ANNIVERSARY  
50th Anniversary  
50th Anniversary

## Chocolat Sweets Fair

追加プレート ¥290!

**ショコラパルフェ**  
¥690!

カスタードクリームとグラノーラを土台に、生チョコを練り混ぜたショコラアイス、シルスマルクとスノーベリーをトッピング。食べ始めから最後まで楽しめるパワフルに仕上げました。

**ショコラ&バニラアイスの生チョコ添え**  
¥490!

真やかなバニラと生チョコを練り混ぜた濃厚なショコラアイスの組み合わせが絶妙です。真珠にシルスマルクとスノーベリーをトッピング。少しだけスイーツを楽しみたい方におすすめです。

生チョコ発祥の店  
**SILSMARIA**  
since 1982

**公園通りの石田畳シルスマルクとスノーベリー**  
¥760!

1988年の寒い秋のこと、生チョコレートというはじめての一品はシルスマリアの前身で生まれました。生チョコという名で世に出た最初の一品は、今も職人の手によって受け継がれています。

（1人前）¥390 （12人前）¥1,090!

**ショコラフォンデュ**  
¥890!

バナナの甘味とオレンジの酸味がよくショコラソースとマッチ。ふわふわ食感のワッフルとチョコソースと口の中であつめるマシュマロがたまらない。おひとり様でも2-3名様で分けても食べやすいスイーツです。

コロワイドグループ  
株式会社アトム

※写真はイメージです ※アレルギーはスタッフへお尋ねください

※写真はイメージです。

**【概要】**

販売期間：2022年12月1日（木）～2023年2月28日（火）

販売店舗：ステーキ宮全店 123店舗

商品：

- |                           |     |        |
|---------------------------|-----|--------|
| • 公園通りの石畳 シルスミルクとスノーベリー   | 4個  | 390円   |
|                           | 8個  | 760円   |
|                           | 12個 | 1,090円 |
| • ショコラ&バニラアイスの生チョコ添え      |     | 490円   |
| • ショコラパルフェ                |     | 690円   |
| • ショコラフォンデュ               |     | 890円   |
| • 追加プレート（ワッフル、チュロス、マシュマロ） |     | 290円   |

※価格は全て税込。

※状況によって販売商品は品切れとなる場合がございます。

**シルスマリア生チョコレートの誕生秘話・・・**

1988年の寒い夜のこと、シルスマリアの厨房でどこにも無い全く新しいタイプのチョコレートが完成しました。

由来は創業当時「生パイ」というオリジナル商品が大好評で、そのチョコレートにもふんだんに生クリームが使われるため、「生チョコ」と命名しました。世に出た最初の一粒が「公園通りの石畳」であり、神奈川県指定銘菓にも認定されてました。ショコラティエがそのチョコに「生チョコ」という商品名を付けたことが、後の生チョコブームへとつながっていきました。

ステーキなら、ステーキ宮！



News Release

### <ステーキ宮>

1975年5月26日栃木県宇都宮市にて創業。おいしい！楽しい！うれしい！をモットーに、ステーキと自家製ハンバーグを、創業の味『宮のたれ』でお召し上がりいただく、ステーキ専門レストランです。

徹底した品質管理による安全性は創業当時から現在まで変わりません。ステーキの他にも種類豊富なサラダバー・スーパバー、ドリンクバー・ライスバー・ソースバーの5つのバーも人気です。

熱々の鉄板が奏でる音と香りのハーモニーと、おもてなしの心をこめたサービスで、くつろぎのひとときを提供致します。

## ■アトムグループが行っている感染症予防対策

# 新型コロナウイルス感染防止対策実施中

<b>調理器具・食器類の消毒</b> 	<b>体調不良者は勤務させません。</b> 	<b>感染防止</b> <b>フロントビニールシード設置</b> 	<b>入り口に消毒液を設置</b> 	<b>客席の清掃時消毒</b> 
<b>施設内</b> <b>定期的に消毒実施</b> 	<b>従業員のマスク着用</b> <b>こまめな手洗い</b> 	<b>フロント会計時</b> <b>キャッシュトレイでの受渡の徹底</b> 	<b>定期的に店内換気</b> 	お客様へ安心・安全にご利用頂くために新型コロナウイルス感染予防対策を実施しております。 <b>コロワイドグループ 株式会社アトム</b>

## ■ステーキ宮サラダバー飛沫防止ガード設置

