



メキシコ産のきめ細かい霜降りでお肉

若姫牛リブローズステーキが登場

販売期間：2024年3月19日（火）～5月13日（月）

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：小島保幸）は、ステーキ宮全店114店舗で、2024年3月19日（火）から「メキシコ産若姫牛リブローズステーキフェア」を開催いたします。

きめ細かい霜降り、柔らかい肉質が特徴のメキシコ産 若姫牛リブローズステーキが登場！赤身本来の風味や食べ応えを存分にお楽しみいただけるよう、2.5cm以上の贅沢な厚切りカットでご提供いたします。焼き加減は「レア」がおすすめで、より赤身と脂身の旨味、柔らかさをご堪能いただけます。

ランチタイム＜OPEN～16:00＞は、ライスバーorパンさらにスープバーが付いてお得になっております。春の訪れを感じ、お祝いが増えるこれからの季節に、「メキシコ産若姫牛リブローズステーキ」をご家族や仲間と、全国のステーキ宮でお楽しみください。



ステーキなら、ステーキ宮!

贅沢な厚切りカットにすることで、赤身本来の風味や食べ応えを存分にお楽しみいただけます。



焼き加減は「レア」がおすすめ

メキシコ産

WAKAHIME BEEF

若姫牛

リブローズステーキ

Fair

+ 2.5cm以上の厚み! +

<h2>若姫牛リブローズステーキ</h2>	(税込) ¥2,790
※写真はイメージです。※写真は若姫牛リブローズステーキ225gです。	
	(税込) ¥4,990
	(税込) ¥2,190

数量限定 切り落とし若姫牛リブローズステーキ

※当日の販売状況により、品切れになる場合がございます。

お得なセットをご一緒に!

若姫牛リブローズステーキご注文のお客様限定

※写真とは異なる場合がございます。

※当日の販売状況により、品切れになる場合がございます。

※10歳未満は消費税を別途加算させていただきます。

グランドメニュー通常価格より

¥200お得!

※写真はイメージです。



サラダバー + ライスバーorパン + ドリンクバー + スूपバー

若姫牛 (わかひめぎゅう)

メキシコ産の若姫牛は、メス牛のみでお客様へお届けしていることから「姫」という言葉を使用し、命名されました。メス牛は、一般的にオス牛より肉質が柔らかいと言われており、霜降りの入り方がきめ細かいのが特徴でより柔らかさを感じて頂けるお肉となっています。独自に穀物の配合を変えた飼料により、程よい脂身がありながらも臭みがなく、食べやすい肉質に仕上げられています。



MEXICO
メキシコ

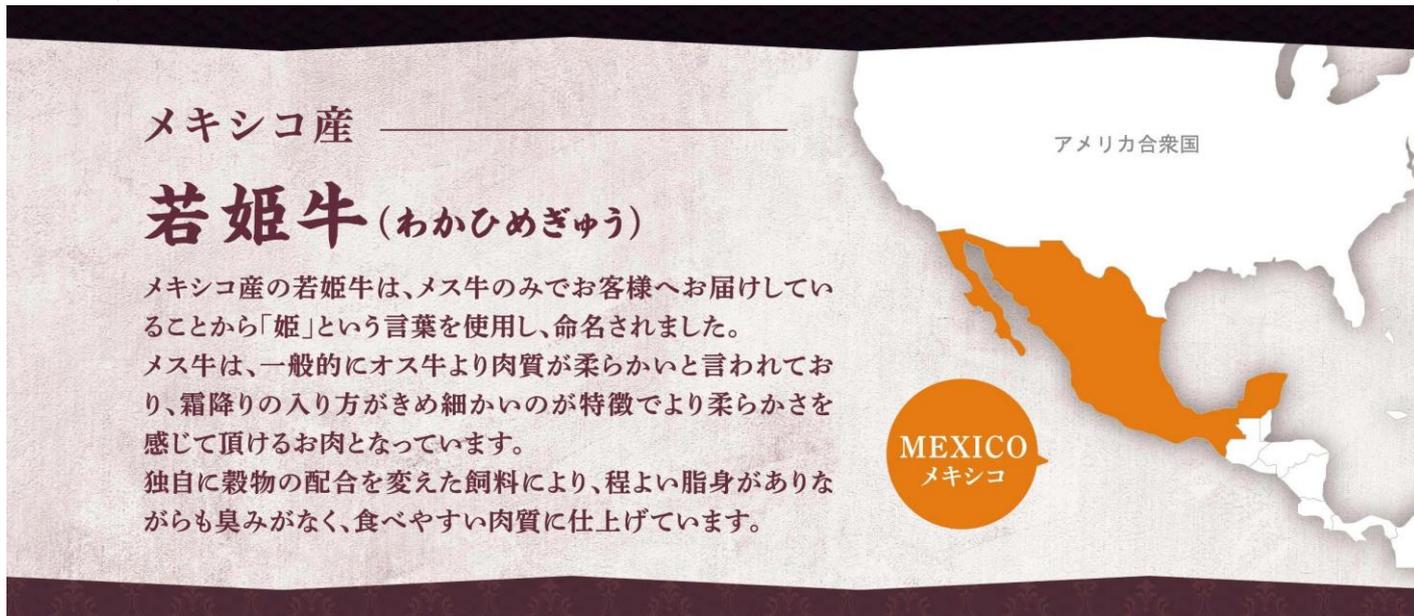
アメリカ合衆国

※アレルゲンにはスタッフにお問い合わせください。※予告なく販売終了する場合がございます。※一部店舗で、月曜日～金曜日の15:00(L.O.)14:30～17:00で中閉店を実施しております。※付合せは仕入れ状況により変更になる場合がございます。※お肉のグラム数・厚みは焼成前のものとなります。※10歳未満は消費税を別途加算させていただきます。



2024年3月12日

* 若姫牛



メキシコ産の若姫牛は、メス牛のみでお客様にお届けしていることから「姫」という言葉を使用し、命名されました。メス牛は、一般的にオス牛より肉質が柔らかいと言われており、霜降りの入り方がきめ細かいのが特徴でより柔らかさを感じて頂けるお肉となっています。

独自に穀物の配合を変えた飼料により、程よい脂身がありながらも臭みがなく、食べやすい肉質に仕上げています。

また、日本の食品衛生法に基づく安全基準をクリアするとともに、メキシコ政府の認定・保証と国際安全規格の認証も取得しています。



若姫牛リブローズステーキの詳細はこちら↓



アトム公式アプリでは、毎週お得なクーポンを配信しております。ダウンロードはこちら↓





2024年3月12日

*** 概要**

販売期間：2024年3月19日（火）～2024年5月13日（月）

販売店舗：ステーキ宮 114店舗

*** 商品**

●若姫牛リブロースステーキ225g 2,790円（税込）



※写真はイメージです。

●若姫牛リブロースステーキ450g（225g×2） 4,990円（税込）



※写真はイメージです。

●切り落とし若姫牛リブロースステーキ180g 2,190円（税込）

★ランチタイムは上記価格でライスバーorパンさらにスープバー付。

※ディナーはプラス690円（税込）でフルセット付に変更出来ます。

<ステーキ宮>

1975年5月26日栃木県宇都宮市にて創業。うれしい、楽しい、おいしいレストランを合言葉に、安心安全な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。2024年3月1日現在114店舗。

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ドリンクバー・スープバー・サラダバー付のセットメニューも好評です。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。

～本件に関するお客さまからのお問い合わせ先～
株式会社アトム マーケティング本部 担当：佐藤
TEL：045-224-7394 FAX：045-224-7391