



宮のたれの魅力を最大限引き出すための肉と4つのバーに グランドメニューをリニューアル！

宮ハンバーグはインパクトのある2段仕様に、ライスバー復活で4つのバーに！

2025年7月30日（水）よりスタート

コロナ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：植田剛史）が展開するステーキ宮では、2025年7月30日（水）よりグランドメニューをリニューアルします。



- ライスバー復活で4つのバーに！（ライスバー、サラダバー、スープバー、ドリンクバー）
- ボリューム満点の新メニューが18品登場！
- パンチの効いた宮ロースじゅうじゅう焼きで無限ライス！
- ソースのお替りが無料で、様々な食べ方が楽しめる！
- ガロスパが今までの2倍に！

ステーキ宮は「ステーキやハンバーグを宮のたれで美味しく、お腹いっぱい食べてもらいたい」という思いから、2025年7月30日（水）よりグランドメニューをボリューム感を重視したラインアップに変更します。今回のグランドメニュー改定のテーマは「宮のたれの魅力を最大限引き出すためのメニュー」です。お客様の声やニーズにお応えすることで、「次はあれを食べようね」「次もこのメニューが食べたいね」とステーキ宮に“また行きたくなる”楽しさと満足感を提供します。

ステーキ宮では旬の野菜が楽しめるサラダバー、具たくさんが魅力の4種類のスープバー、ゆったりくつろいでいただけるように豊富なラインアップをそろえたドリンクバーを設けています。今回のグランドメニューリニューアルに合わせて、お客様から復活の声を多くいただいたライスバーが復活します。お替り自由のバースタイルで、肉も米も思う存分味わえます。また、ソースのお替りが無料で注文できるので、ステーキやハンバーグの味変、コンボ商品が楽しめるようになりました。

【新グランドメニュー一部ラインアップ紹介】



●チャックテールフラップステーキ200g 2,690円（税込2,959円）

1頭から3kgほどしか取れない希少価値の高い部位。適度な霜降りが入っているため肉質が柔らかく旨みがありながらもさっぱりとした味わいが特徴です。



●厚切りカットステーキ150g 1,590円（税込1,749円）

リブローズの上部にあるリフターミートと呼ばれる部位を使用。濃厚な肉の旨みを存分に感じられます。



●宮ハンバーグダブル 1,890円（税込2,079円）

人気No.1（※）の宮ハンバーグを豪快に2枚重ねた商品が登場。宮ハンバーグは塩、胡椒、ガーリックパウダー、ナツメグ、ケチャップを配合しており、牛肉を100%使用しているので、肉肉しい味わいが特徴です。

※2025年5月の総出数



●宮ロースじゅうじゅう焼き 1,290円（税込1,419円）

23,000人のフードアナリストによる日本初の食品・食材の審査・認定制度で金賞を受賞した宮ロースを使用。宮ロースは口に入れた瞬間から伝わるジューシーさと柔らかな肉質が特徴です。キャベツとガーリックチップ、にんにくがたっぷり入った宮のたれ強を合わせて、ライスが進むやみつきな味わいに仕上げました。



●ヒレカットステーキ80g&海老フライ 3,140円（税込3,454円）

ヒレはブラックアンガス牛を使用しており、肉本来の旨みが感じられ、赤身と脂身のバランスが良く柔らかくジューシーなのが特徴です。海老フライは店内仕込みで、ぷりぷりな食感になるよう最適な温度で揚げています。

【宮のたれとは】

宮のたれは生たまねぎの風味を活かすため、非加熱製法により長時間じっくりと冷蔵熟成して作られた秘伝の「生たれ」です。原材料は生たまねぎ、おろしにんにく、醤油、酢のみ。

独自の製法で素材の味を最大限に引き出しています。成分の6割が「おろし生野菜」。保存料を使用していない宮のたれをぜひご堪能ください。



<ステーキ宮>

1975年5月24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、安全安心なステーキとハンバーグを、創業の味『宮のたれ』で召し上がっていただく、ステーキ専門レストランです。2025年7月1日現在108店舗。

徹底した品質管理による品質や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スーパバー・サラダバー・ドリンク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、そして心をこめたおもてなしで、くつろぎのひとときをご提供致します。

-----【本件に関するお問い合わせ】-----

株式会社アトム ブランドPR室 増田

MAIL : konatsu.masuda@atom-boy.com TEL : 080-2299-6006