

## ステーキ宮が新時代へ。

新しいステーキメニューはもちろんライトミールや魚介も加え  
みんなが楽しめるメニューに拡大

2026年4月8日（水）新グランドメニュースタート

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：植田剛史）が展開するステーキ宮では、2026年4月8日（水）より新グランドメニューがスタートいたします。



### 【POINT】

- ライスバーとスープバー、サラダバー、ドリンクバーに加え、全粒粉パンの食べ放題を導入!
- ディナーはライスバーと全粒粉パン食べ放題、スープバー、サラダバーが含まれたコミコミ新価格に!
- 人気No.1の「宮ハンバーグ」が牛肉100%で粗びきに!
- 次世代定番候補「宮ステーキ」が登場!
- 魚介のプレートメニューを導入!
- ドリアやグラタンなどのライトミールを導入!

昨今の燃料費や物価高騰を背景に、お客様からは手ごろな価格の商品を求めのお声と多少価格が高くても上質なものを楽しみたいというお声をいただいております。ステーキ宮では、こうしたニーズにお応えするため、定番商品のさらなる品質の向上と、ステーキ・ハンバーグ専門店としてのメニューの拡充を目的に、グランドメニューを刷新いたします。

これまでステーキ・ハンバーグ専門店として培ってきた、お肉における独自の熟成や手切り、火入れのこだわりは続けつつ、新たなステーキメニューやパン食べ放題、気軽に楽しめる料理や魚介を使ったメニューを追加いたします。これによりどなたでも自分に合った一皿を選べる、“みんなで行きやすいステーキ店”を目指してまいります。

ステーキ宮はこれからも、より豊かな選択肢を備えた食体験づくりに取り組んでまいります。

## ライスバーとスープバー、サラダバー、ドリンクバーに加え、全粒粉パンの食べ放題を導入



ステーキ宮で提供している全粒粉パンは、和風ベースの宮のたれとの相性が良く、小麦本来の香りと噛み応えのある食感が楽しめます。付属の「はちみつディップ」をつけて食べるのはもちろん、残ったソースやスープにディップしながら食べるのもおすすめです。

## 人気No.1の「宮ハンバーグ」が牛肉100%で粗びきに



牛肉を100%使用した、お子様から年配のお客様まで大人気な「宮ハンバーグ」をリニューアル。ひき肉を粗びきにすることで食べ応えたっぷりに生まれ変わりました。ジューシーで肉肉しい味わいをお楽しみください。

## 次世代定番候補「宮ステーキ」が登場



ステーキ宮の新定番商品として「宮ステーキ」が登場。噛んだ瞬間、赤身の濃い旨みがじゅわっと広がる希少部位みすじを使用しています。柔らかな食感と程よい脂の甘みが重なり、思わずもう一口食べたくなる逸品です。

## 魚介のプレートメニューを導入

脂がのった新鮮なメカジキを、香ばしく焼き上げました。噛むほどに上品な旨みが広がる、お肉にも引けを取らない贅沢な一皿です。



●宮デミハンバーグ120g&メカジキソテー  
ランチ：2,190円(税込2,409円)  
ディナー：3,090円(税込3,399円)

●サーロインステーキ140g&メカジキソテー  
ランチ：3,190円(税込3,509円)  
ディナー：4,090円(税込4,499円)

●ヒレステーキ120g&メカジキソテー  
ランチ：3,990円(税込4,389円)  
ディナー：4,890円(税込5,379円)

※店舗によって価格や内容が異なります。詳しくは4/8(水)以降に公式HPをご確認ください。

## ドリアやグラタンなどのライトミールを導入



●とろ〜りチーズソースと  
ぷりぷり海老のドリア  
ランチ：1,390円（税込1,529円）  
ディナー：2,290円（税込2,519円）

チーズのコクと海老のぷりぷり食感が子供から大人まで虜になる味わいです。



●宮ミートドリア  
ランチ：1,290円（税込1,419円）  
ディナー：2,190円（税込2,409円）

お肉の旨みとトマトの酸味、ピラフのバターのコクが相性抜群。



●ミニ海老グラタン  
600円（税込660円）

ちょい足しに嬉しいミニサイズ。濃厚でクリーミーなソースと海老のぷりぷり食感が特徴です。

※店舗によって価格や内容が異なります。詳しくは4/8（水）以降に公式HPをご確認ください。

### <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。2026年4月1日現在104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、くつろぎのひとつときをご提供致します。


### 【会社概要】

社名：株式会社アトム  
本社所在地：〒220-8112 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F  
事業内容：東北・北関東・東海・北陸地区における直営・FC飲食チェーンの経営  
設立：1972年1月（2009年3月26日 株式会社ジクト吸収合併）  
資本金：100百万円  
ホームページ：<https://www.atom-corp.co.jp/>

社名：株式会社コロワイド（英文名称：COLOWIDE CO., LTD.）  
本社所在地：〒220-8112 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F  
事業内容：1.飲食店の経営 2.各種食料品の仕入販売及び加工販売  
設立：1963年4月  
資本金：438億14百万円  
店舗数：2,602店舗・524拠点（2025年6月末時点）  
ホームページ：<https://www.colowide.co.jp/>

コロワイドグループは、「すべては、お客様と社員のために」を企業理念に、全国で多様な外食ブランドを展開する“食”の総合プロデュース企業です。居酒屋をはじめ、レストランやデザート、給食事業、食品製造・流通まで幅広く手がけ、グループ一体となっておいしさと安心をお届けしています。

これからも「食への情熱」を原動力に、一人でも多くのお客様に「楽しかった、美味しかった」と感じていただける体験価値の創出に努めてまいります。

----- 【本件に関する取材のお問い合わせ】 -----   
株式会社アトム ブランドPR室 増田  
MAIL：[pr@atom-boy.com](mailto:pr@atom-boy.com)