

新業態

太陽のグリル 佐野プレミアム・アウトレット店 開店のご案内

2016年6月7日(火)11時オープン

株式会社セブン&アイ・フードシステムズ(東京都千代田区二番町8-8)は、栃木県のアウトレットモール「佐野プレミアム・アウトレット」内に、弊社新業態となる「太陽のグリル 佐野プレミアム・アウトレット店」を2016年6月7日(火)オープン致します。

太陽のグリルは、直火で焼き上げるハンバーグ&ステーキをカジュアルに楽しんでいただくことをコンセプトに肉の魅力を最大限に引き出すハースグリラーを導入。直火で一気に焼き上げる肉は、表面は香ばしく、中に閉じ込められた牛肉本来の旨味をしっかりと感じていただけます。

メニューのひとつ、オーストラリア産大麦牛を100%使用したハンバーグは、肉の旨味が凝縮した赤身肉と脂身をバランスよく配合し、しっかりとした肉粒感と口の中でのほぐれ感にこだわっています。

また、希少性の高いプライムビーフを楽しむしっとり柔らかなステーキや、和風テイストのソースでお召し上がりいただくサーロインステーキもご用意。国産フレッシュ野菜を使用したサラダとともにお楽しみください。

店内は明るくゆったりとした空間を演出。ひと手間加えた料理・デザートを気軽にお召し上がりいただけます。

—太陽のグリル 店舗概要—



店舗名	: 太陽のグリル 佐野プレミアム・アウトレット店
住所	: 栃木県佐野市越名町2058 佐野プレミアム・アウトレット内
TEL	: 0283-23-0031
営業時間	: 11:00 ~ 21:00 (ラストオーダー 20:30)
店舗面積	: 56.2坪
客席数	: 70席

—太陽のグリル メニューご紹介(一部)—

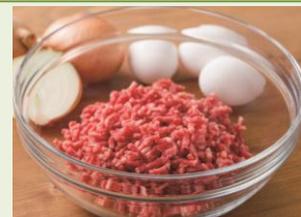


【ハースグリラーの直火で焼き上げる肉】

肉の魅力を最大限に引き出すため、太陽のグリルではハースグリラーを導入。直火で一気に焼き上げることで、表面は香ばしく、肉の旨味を中に閉じ込めます。

【大麦牛100%ハンバーグ(イメージ)】

オーストラリア産大麦牛を100%使用したハンバーグ。肉本来の旨味が凝縮した赤身肉と脂身をバランスよく配合し、しっかりとした肉粒感とほぐれ感のある食感にこだわった、太陽のグリル自慢のハンバーグです。





大麦牛100%ハンバーグ (ライスつき)
1,180円

直火で焼き上げた大麦牛100%ハンバーグをシンプルに味わう一皿。濃厚なデミグラスソースにハンバーグから溢れる肉汁が一体となり、噛み締めるほどに美味しさが広がります。



**梅しそとわさびの和風ハンバーグ
〜すりおろし野菜ソース (ライスつき)**
1,380円

たっぷりの大根おろしと柑橘果汁が調和した優しい酸味のソース。爽やかな梅としその香りにわさびの清涼感がアクセント。



**スペイン風アボカドチーズハンバーグ
(ライスつき)**
1,480円

数種類のスパイスを使ったトマトソースをベースに、ナッツを散りばめたスペイン風ハンバーグ。



大麦牛サーロインステーキ (ライスつき)
160g 1,980円
240g 2,580円

オーストラリアの広大な牧場で、大麦を中心とした植物飼料を一定期間与えて育てられた「大麦牛」のサーロインステーキ。ソースはにんにく醤油・おろしソース・わさびおろしソースからお選びいただけます。



プライムビーフ 肩ロース (ライスつき)
150g 1,580円

カナダ・ビーフの中で最高品質の証の称号「プライムビーフ」は、日本人好みの霜降りが入った、柔らかなお肉。ハースグリラーで香ばしくしっとり焼き上げました。ソースは3種類からお好みの味をお選びいただけます。



オムライス〜自家製トマトケチャップ
1,080円

優しい味わいのトマトライスにふわとろ卵のオムライスはどこか懐かしさを感じるシンプルな仕立て。さっぱりとした口当たりと果肉感を引き出したトマトケチャップは、お店で手づくりしています。



**石窯プールのフレンチトースト
〜サワークリーム&ブルーベリージャム**
680円

石窯で焼き上げた、外はパリッと中はもちりとした食感のプールをフレンチトーストに仕立てました。爽やかなサワークリームと果肉を残したブルーベリージャムをたっぷりなじませてお召し上がりください。



シーザーサラダ 390円

「安心・健康・良質」にこだわり、サラダのフレッシュ野菜はすべて国産のものを使用しています。半熟たまごを絡めながらしゃきしゃきとしたフレッシュな美味しさをお楽しみいただけます。サラダセット(300円)もご用意しております。



おこさまハンバーグプレート 680円

ハンバーグに海老フライ、オムレツにプリンまで！おこさまの大好きを盛り合わせたよくばりプレートです。

※写真はイメージです。 ※表示の価格はすべて税込です。

以 上

■■ 太陽のグリルホームページ <http://www.7andi-fs.co.jp/taiyounogrill> (6月3日公開予定) ■■

株式会社 **セブン&アイ Food Systems** 企画室 (広報)

〒131-0041 東京都墨田区八広一丁目25番12号 <http://www.7andi-fs.co.jp>

TEL. 03-5655-6657 FAX. 03-5655-6709