

【メニュー概要】



ラムラックのグリルロースト ブラウンライス添え
 サラダバー1名様分付 3,480円(税込3,758円)



ラムラックのグリルロースト(2P)
 サラダバー1名様分付 5,480円(税込5,918円)
 サラダバー2名様分付 6,680円(税込7,214円)

オーストラリア産ラム肉・骨2本分をグリルした後、じっくりオープンでローストしました。ドミグラスベースのソースは、ピネガーと粒マスタードで爽やかな酸味を持たせ、ラム肉を最後まで飽きることなくお召し上がりいただけるよう仕上げました。ヘルシーなイメージのラム肉の付け合せに選んだのは発芽玄米。ソテーしたマッシュルームが香り、ラムの肉汁やソースと合わせて食べると、リゾットのような美味しさがお楽しみいただけます。



青森県産ホタテ貝柱&シュリンプグリル
 サラダバー1名様分付 3,580円(税込3,866円)

陸奥湾産の大粒ホタテをシンプルにグリル、相性の良いバター醤油風味のソースで仕上げました。陸奥湾産ホタテのまろやかな甘みをお楽しみください。



ラムラックのグリルロースト&青森県産ホタテ貝柱のグリル
 サラダバー1名様分付 4,580円(税込4,946円)

グリル&ローストしたラム肉と、陸奥湾産の大粒ホタテのコンビネーション。海と山の幸が両方楽しめる、シズラー流サーフ&ターフの一皿です。

【ラムバサダーが提案する“オージー・ラム×サラダバー”】



シャンカール・ノグチ氏
 (株)インドアメリカン貿易紹介代表取締役

ラム肉の魅力はなんといってもその脂の美味しさ。まずはラム肉の赤身の外側についている脂の部分の細かく切って、付け合せのソースかサラダバーのサルサソースをつけて脂の美味しさを味わっていただきたいですね。

シャンカールさんおすすめ！
 ラム肉に合わせる
 サラダはコレ！



チュニジアンキャロット

石井 秀代 氏
 フードコンサルタント、オリーブオイルソムリエ

サラダバーにはオリーブオイルやピネガーがあるので、ラム肉をいろいろな味で試してみるとさらに楽しめると思います。ラム肉の付け合せのローストマトに、大根のピクルス、ハラペーニョ、オリーブの組み合わせが最高におすすめです！

石井さんおすすめ！
 ラム肉に合わせる
 サラダはコレ！



シズラーピクルス



【シズラーについて】

シズラーは、世界5カ国で220店舗以上、国内では9店舗を展開しているサラダバー&グリルレストランです。40年以上受け継がれてきた「チーズトースト」や、サラダバーには新鮮な野菜やフルーツ、スープ、サラダ、タコスデザート、ドリンク等70種類以上のバラエティ豊かなラインナップを取り揃えています。シズラーのグリルは、素材の美味しさを充分にいかしたオリジナルのレシピに基づいて調理、直火で余分な油を落として焼き上げます。ナチュラルでヘルシー、そして美味しいグリル料理をお楽しみいただけます。