



Holiday Menu

Serving a variety
of fresh salads,
soups, desserts, drinks
& more everyday.



Sizzler PREMIUM Salad Bar

シズラープレミアムサラダバー



お好きなものを、お好きなだけ楽しめる
フレッシュでバラエティー豊かなサラダバーです。

Serving a variety of fresh salads, soups, desserts,
drinks & more everyday.

¥2,280 + 税

- ・フレッシュサラダ
- ・デリサラダ
- ・フルーツ
- ・ホットフード
- ・スーパバー
- ・デザートバー
- ・ドリンクバー
など...

すべての
お食事に
付きます!



Sizzler Cheese Toast
シズラーチーズトースト付き

まずはチーズトーストをお楽しみください。
これぞ Sizzler 流の食事のはじめ方です。

● お子さま・シニア(65才以上)のお客様

小学生 (7才~12才)

Salad Bar For Children (7-12)
チャイルドサラダバー

¥1,230 + 税

幼児 (3才~6才)

Salad Bar For Kids (3-6)
キッズサラダバー

¥880 + 税

65才 以上のお客様

Customers over 65 years old
シニアサラダバー

¥2,030 + 税

+ Salad Bar

すべてのメニューに「サラダバー」が付きます。

All meals include the Salad Bar and Drinks.

Share Platters

2-3名様で取り分けてお召し上がりいただくメニューです。



Triple Meat Combo

トリプルミートコンボ

グリル1品+サラダバー2名様分

for 2 ¥7,780+税

グリル1品+サラダバー3名様分

for 3 ¥9,780+税

リブコースステーキ (for2: 140g / for3: 280g)、みつせ鶏もも肉、やまと豚ロース。シズラーの人気メニューが一度に味わえる肉三味の一品。



Surf & Turf Special

サーフ&ターフスペシャル

グリル1品+サラダバー2名様分

for 2 ¥8,280+税

グリル1品+サラダバー3名様分

for 3 ¥10,280+税

リブコースステーキ(280g)、ロブスター、シュリンプ(4尾)。海の幸と大地の恵みを楽しめる贅沢なコンボ。



BBQ Pork Ribs (2p) & Grilled Lamb Cutlets

BBQポークリブ 2P&ラムチョップのグリル

グリル1品+サラダバー2名様分

for 2 ¥6,080+税

グリル1品+サラダバー3名様分

for 3 ¥8,080+税

ポークリブとラムチョップのコンボ。骨付き肉の美味しさをお楽しみください。



BBQ Pork Ribs Full Rack

BBQポークリブフルサイズ

グリル1品+サラダバー2名様分

for 2 ¥6,380+税

グリル1品+サラダバー3名様分

for 3 ¥8,380+税

パイナップルジュースを加え柔らかく下茹でし、BBQソースで香ばしくグリルしたシズラー自慢のポークリブです。

ソースと、付け合わせのポテトをお選びください。 Please select your preferred choice of steak sauce and potatoes on the side.



Wasabi & Soy Sauce
わさび醤油



Butter & Soy Sauce
バター醤油



Demi-glace Sauce
ドミグラスソース



Japanese Onion Sauce
和風オニオンソース



Mint Sauce
ミントソース

● Mashed potatoes マッシュポテト / ● Baked potato バイクドポテト / ● French fries フライドポテト

※ アレルギー物質の一覧表をご用意しております。係りの者におたずねください。

すべてのメニューに「サラダバー」が付きます。

All meals include the Salad Bar and Drinks.

STEAK & STEAK COMBOS

広大で自然豊かな環境のもと、牧草や厳選した穀物飼料で丁寧に肥育されたオーギービーフ。チルドビーフ本来の風味が楽しめるよう、ブロックの状態から1枚1枚お店で丁寧にカットしております。



Rib Eye Steak 140g

リブローズステーキ 140g

やわらかく濃厚なうまみのあるステーキ。サラダバーもしっかり楽しみたい方におすすめのサイズです。

¥3,330 + 税



Rib Eye Steak 280g

リブローズステーキ 280g

リブローズ特有の脂の濃厚な旨みとお肉本来の味わいが楽しめます。

¥4,330 + 税



Rib Eye Steak 140g & Lobster

ステーキ & ロブスター

¥4,480 + 税

リブローズステーキとグリルしたロブスターとのコンボ。



Rib Eye Steak 140g & Calamari

ステーキ & カラマリフライ

¥3,980 + 税

リブローズステーキとスパイシーなカラマリフライとのコンボ。



Rib Eye Steak 140g & Shrimp

ステーキ & シュリンプグリル

¥4,130 + 税

リブローズステーキとガーリック風味のシュリンプグリルとのコンボ。

ステーキソースと、付け合わせのポテトをお選びください。 Please select your preferred choice of steak sauce and potatoes on the side.



Wasabi & Soy Sauce
わさび醤油



Butter & Soy Sauce
バター醤油



Demi-glace Sauce
ドミグラスソース



Japanese Onion Sauce
和風オニオンソース



Mint Sauce
ミントソース

● Mashed potatoes

マッシュポテト

● Baked potato

ベイクドポテト

● French fries

フライドポテト

+ Salad Bar

すべてのメニューに「サラダバー」が付きます。

All meals include the Salad Bar and Drinks.

CHICKEN, PORK & HAMBURGER STEAK



Grilled Chicken Thigh with Yuzu Pepper

みつせ鶏 もも肉のグリル 柚子胡椒添え

¥2,830 + 税

ジューシーでコクのあるもも肉を
シンプルに塩コショウで調味しました。

【みつせ鶏】米めかや大麦・米などを中心とした穀物飼料で育てられたみつせ鶏。自然豊かな九州北部の山間を中心に約80日間長期肥育され、チルドでシズラーに届きます。



Grilled Yamato Pork Loin

やまと豚 ロースのグリル

¥3,130 + 税

きめ細かく柔らかな肉質とほんのり甘い脂身が特徴です。

※ソースをお選びください。

【やまと豚】「農場 HACCP」を取得した農場で、一貫した厳しい品質管理のもと飼育された安全・安心な日本の銘柄豚。トウモロコシを主体とした穀物飼料を成長段階にあわせて用いるなど、丹精込めて育てられています。



Hamburger Steak

シズラー ハンバーグステーキ

¥2,880 + 税

オーストラリア産ビーフ100%ハンバーグ。
熱々をお召し上がりください。

※ソースをお選びください。



Add Lobster
+ ロブスター

¥1,180 + 税



Add Shrimp
+ シュリンプグリル

¥830 + 税



Add Calamari
+ カラマリフライ

¥680 + 税



+ Salad Bar

すべてのメニューに「サラダバー」が付きます。

All meals include the Salad Bar and Drinks.

LAMB & RIBS

Grilled Lamb Cutlets

ラムチョップのグリル

¥3,330 + 税

やわらかなチルドラムをシンプルにグリルしました。フレッシュなハーブが香るミントソースがおすすめです。

※下記からソースをお選びください。

【ラム】 ナチュラル&フリーレンジ(放し飼い)で飼育された生後12ヶ月以下の子羊「ラム」。オーストラリアからチルドの状態です。本来の旨みを逃さないように、ブロックの状態からお店で丁寧にカット。



BBQ Pork Ribs (2p or 4p)

BBQ ポークリブ

BBQ ソースをたっぷり使ったシズラー自慢のスペアリブです。

2P ¥3,180 + 税



BBQ Pork Ribs (2p) & Lobster

BBQポークリブ 2P & ロブスター

¥4,280 + 税

ソースと、付け合わせのポテトをお選びください。 Please select your preferred choice of steak sauce and potatoes on the side.



Wasabi & Soy Sauce
わさび醤油



Butter & Soy Sauce
バター醤油



Demi-glace Sauce
ドミグラスソース



Japanese Onion Sauce
和風オニオンソース



Mint Sauce
ミントソース



Add Lobster
+ロブスター

¥1,180 + 税



Add Shrimp
+シュリンプグリル

¥830 + 税



Add Calamari
+カラマリフライ

¥680 + 税

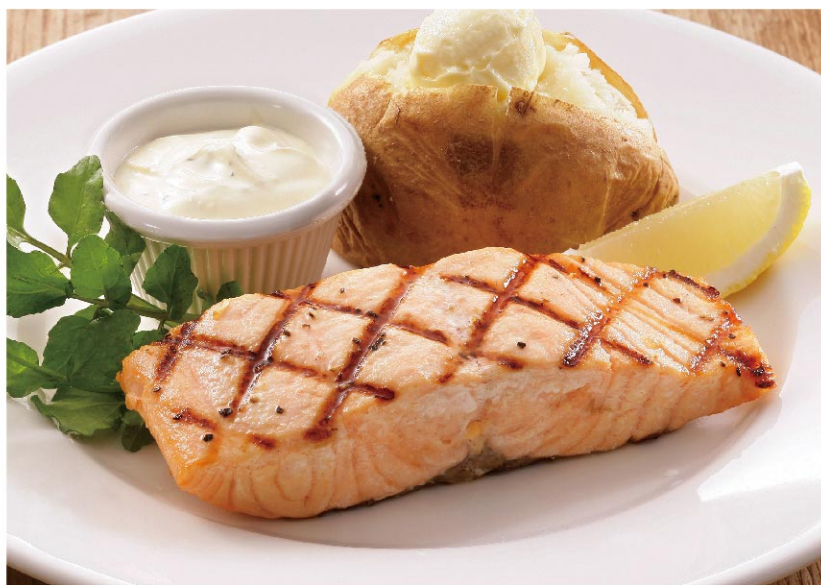


+ Salad Bar

すべてのメニューに「サラダバー」が付きます。

All meals include the Salad Bar and Drinks.

SEAFOOD



Grilled Salmon with Dill Sauce

サーモンのグリル ディルソース

¥2,880 + 税

脂ののったアトランティックサーモンに、ディル風味のサワークリームソースを添えました。

*ディル=ハーブの一種
さわやかな香りとほろ苦さが特徴です



Grilled Sea Bream with Butter Sauce

真鯛のグリル 和風バターソース

¥2,980 + 税

香ばしく焼き上げた真鯛を、レモン風味のバターソースで仕上げました。



Sizzling Shrimp with Garlic Butter Sauce

シズリング シュリンプグリル

¥3,080 + 税

熱々のシュリンプグリルをガーリックバターソースでどうぞ。

付け合わせのポテトをお選びください。 Please select your preferred choice of potatoes on the side.

● Mashed potatoes

マッシュポテト

●

Baked potato

ベイクドポテト

●

French fries

フライドポテト

※アレルギー物質の一覧表をご用意しております。係りの者におたずねください。

How to Enjoy Sizzler PREMIUM Salad Bar

～シズラープレミアムサラダバーの楽しみ方～

2. Soup

身体を温めるスープを
チーズトーストと一緒に



1. Sizzler Cheese Toast

まずはチーズトーストをオーダー！



3. Salad

フレッシュ野菜で自分流の
トスサラダを楽しみ



4. Deli Salad

季節のデリサラダを味わいます



5. Tacos

タコスやナチョスを楽しんだら



9. Dessert

自家製デザートに
ソフトクリームを添えて



8. Drink

好きな
ドリンクを選び



7. Fruit

たっぷりフルーツで
ビタミンチャージ！



6. Curry and Rice, Pasta

カレーやパスタでお腹もにっこり



お好みのグリルと一緒に、バラエティ豊かな食材を自由に
カスタマイズして、あなただけのフルコースをお楽しみください。

Create your very own full course meal, enjoying your favorite grill
with fresh salads, soups, desserts & drinks from the salad bar.

すべてのグリルメニューに
サラダバーが付きます。

