This is

GULF SOUTHERN

バラエティ豊かな南部のスパイシー料理

アフリカ系のソウルフード、イギリスやヨーロッパ、
ネイティブアメリカン、キューバの影響を受けた
バラエティ豊かな南部の料理はまさにアメリカ料理の宝庫。
なかでもフランス人やスペイン人がニューオリンズを中心に発展させた
ケイジャン料理とクレオール料理は、スパイスとシーフードを多く使用し、
南部でも特に特徴のある料理です。

Next time

カウボーイ、アメリカン・ネイティブ、隣国メキシコの影響を受け、
民族の多様性に富み、太陽の輝きと鮮やかなアートが溢れる地域。

第3弾 SOUTH WESTERN
サウスウエスタン

TEX-MEXとビッグ＆ボウルドな肉料理

アリゾナ、ニューメキシコ、テキサスを中心とする南西部。メキシコの食文化とその土地の恵みが融合して生まれたTEX-MEX（テクスメクス）料理や、アメリカ最大の家畜生産量を誇るテキサス州のビック＆ボウルド（大きくて大胆）な肉料理など、ちょっぴりワイルドで、冒険心を満足させるような料理が特徴です。

COMING IN SUMMER!

SHOP INFORMATION

シズラー 新宿三井ビル店
東京都新宿区西新宿 2-1-1
新宿三井ビル 2F

シズラー 三鷹店
東京都武蔵野市中町 2-4-1
リッチモンドホテル東京武蔵野内

シズラー 東京ドームホテル店
東京都文京区後楽 1-3-61
東京ドームホテル 2F

シズラー 大塚駅前店
東京都豊島区北大塚 2-26-1
ba01 2F

シズラー 府中店
東京都府中市緑町 1-14-1

シズラー アクアシティお台場店
東京都港区台場 1-7-1
アクアシティお台場 5F

シズラー ランドマークプラザ店
神奈川県横浜市西区みなとみらい 2丁目 2-1-2
ランドマークプラザ 1F

シズラー 押上店
東京都墨田区押上 1-10-3
リッチモンドホテルプレミア東京押上 5 階

シズラー 東京国際フォーラム店
東京都千代田区丸の内 3-5-1
東京国際フォーラム Aブロック B1

シズラー 桜新町店
東京都世田谷区桜新町 1-33-5

シズラー ご予約専用サイト
https://search.ebica.jp/e014016402/index.html

VEGETABLE OIL INK
R70

TAKE FREE

FOOD TRAVEL

DISCOVER AMERICA

シズラー発祥の地・アメリカを５つの地域に分け
それぞれの地域の特徴的な郷土料理を
期間限定メニューで１年間かけてご紹介していきます。

第2弾 GULF SOUTHERN

Calrose　Sizzler　アメリカン・ポーク　USDA

後援：アメリカ大使館農産物貿易事務局

Carolina Style Dry Rub BBQ Rib with Apple Mustard Full Rack

カロライナスタイル BBQ ポークリブ アップルマスタードソース フルサイズ

アメリカン・ポーク

サラダバー 2名様分付き ¥6,820+税

サラダバー 3名様分付き ¥9,020+税

サラダバー 4名様分付き ¥11,220+税

ミックススパイスで薫りと下味をつけた(ドライラブ)ポークリブを香ばしく焼き上げました。すりおろしたリンゴを加えた甘酸っぱいカロライナ風マスタードソースを添えました。

Pulled Pork Sliders

プルドポークスライダー

¥500+税

豚の塊肉を細かく裂いてつくるプルドポークは、アメリカで昔から親しまれているBBQ 料理。コールスローと合わせて、食べやすい一口サイズのスライダーとしてお楽しみください。

※サラダバー・グリル料理をご利用の方のみご注文いただけます。

GULF SOUTHERN

Grilled Cajun Chicken & Shrimp with Remoulade Sauce

ケイジャンチキン&シュリンプグリル レムラードソース

サラダバー 1名様分付き ¥3,980+税

サラダバー 2名様分付き ¥6,180+税

みつせ鶏むね肉とシュリンプのケイジャンスパイスグリルコンボ。クレオール料理では定番のマヨネーズベースのレムラードソースを添えました。

＊唐辛子マークは辛さの度合いを表しています。

Carolina Style Dry Rub BBQ Rib with Apple Mustard 2p

カロライナスタイル BBQ ポークリブ アップルマスタードソース 2P

アメリカン・ポーク

サラダバー 1名様分付き ¥3,440+税

Fried Green Tomato

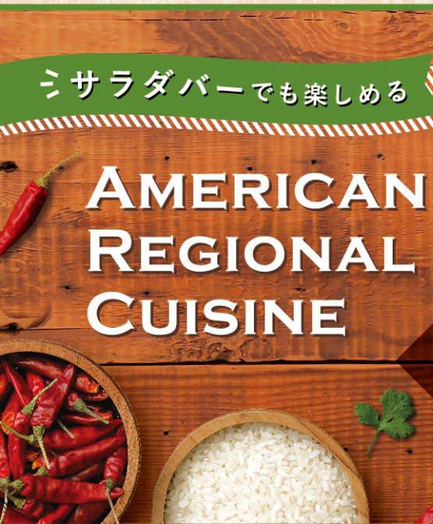
グリルの付け合わせ「フライドグリーントマト」

熟す前のまだ青いトマトにコーンの衣をつけて揚げた南部の名物料理です。

AMERICAN BBQ アメリカンバーベキュー

バーベキューはアメリカが誇る食文化の一つ。独立記念日には、家族や友達が集まって庭でバーベキューをするなど生活に密接しており、地域による特色も強く、用いる食材や調理法も様々。今回シズラーでは、スパイスやハーブを肉にすりこむ「ドライラブ」をご紹介。新しいバーベキューの世界をお楽しみください。

サラダバーでも楽しめる AMERICAN REGIONAL CUISINE



SHRIMP JAMBALAYA SALAD

シュリンプジャンバラヤサラダ

ルイジアナ州の郷土料理「ジャンバラヤ」をサラダ風にアレンジ。スパイシーに炊き上げたライスにシュリンプ・ベーコン・パプリカ・セロリを加えたライスサラダです。

Calrose

※お米はアメリカ産カルローズ米を使用しています。

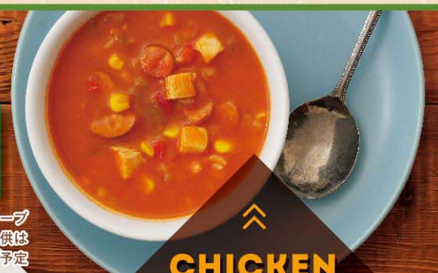
GRAPEFRUITS & CHICKEN SALAD

グレープフルーツとチキンのサラダ

旬のフロリダグレープフルーツ、ローストチキン、アーモンドと彩り野菜を、グレープフルーツ果汁入りのドレッシングで爽やかに仕上げました。

THERE'S AMAZING INSIDE FLORIDA GRAPEFRUIT

※フロリダ産グレープフルーツのご提供は5月初旬までを予定しております。



CHICKEN GUMBO SOUP

チキンガンボスープ

お米と一緒に食べられることから、とろみをだすためにオクラ=ガンボを入れたことがその名の由来。チキンと野菜の濃厚なスープストックに唐辛子、パプリカ、クミン等を加えてスパイシーに仕上げました。

Corn Bread

コーンブレッド

とうもろこしを挽いたコーンミールを小麦粉、卵、牛乳などと混ぜて焼く南部アメリカの素朴なパン。

Lime Curd

ライムカスタードムース

ライム果汁の爽やかな酸味が広がるカスタードムース。

※仕入状況により提供していない場合もございます。予めご了承下さい。