

## たっぷり具材！バーミヤンのこだわり素材でちよっぴり贅沢！ 「春を感じる中華」フェア

株式会社すかいらーく(本社・東京都武蔵野市、代表取締役社長兼 CEO・谷 真、東証一部:証券コード 3197)が展開する中華レストラン「バーミヤン」では、2016年2月25日(木)よりたっぷり具材を使ったちよっぴり贅沢な「春を感じる中華フェア」を開催いたします。



バーミヤンはチャーハン、ラーメン、麻婆豆腐など日本人の誰もが馴染み深く、どこか安心する中華料理を美味しく、リーズナブルにご提供する中華レストランとして、お子さまからシニアの方まで幅広い層のお客様にお楽しみいただけるメニューをご用意しております。

「春を感じる中華フェア」は、春タケノコや菜の花、海鮮および豚肉に至るまでこだわり素材をたっぷり使用しています。麺やスープで使用するハマグリは、うまみを逃さないよう殻付のまま使用し、炒めもので使用するブランド肉「三元豚もち豚」は、約30日間の熟成によるやわらかい肉のうまみを堪能できるメニューに仕上げています。彩り豊かな野菜と、うまみを最大限活かした海鮮および肉のこだわり素材を絶品の中華でご提供します。

これからの季節にぴったりなこだわり素材を使った中華料理を、ちよっぴり贅沢にお楽しみいただければと思います。

## 【春を感じる中華フェア 概要】

### ■対象期間

2016年2月25日(木)～2016年4月13日(水)予定

#### 1. 海鮮三種とたっぷり国産野菜の味噌ラーメン 799円(税抜)

エビ、イカ、あさりといった海鮮と、国産野菜をたっぷり約320g使用した味噌ラーメン。

海鮮のうまみと炒めた野菜のうまみが凝縮されたスープに麺がよく絡みます。

#### 2. ハマグリと春タケノコの白湯麺 799円(税抜)

うまみのあるパイタンスープに、ハマグリとわかめの磯の香りが加わり、味わい深いスープに仕立てました。

うまみ・香りのあるスープに、春タケノコと菜の花がベストマッチします。

#### 3. 三元豚もち豚のホイコー飯 849円(税抜)

約30日間寝かせ、やわらかい肉質でうまみたっぷりの三元豚もち豚と、甘味のある国産キャベツのホイコーロウをご飯と一緒に食べやすいスタイルにしました。とろっとした温泉玉子を割るとマイルドな味に変化します。

#### 4. 三元豚もち豚のホイコーロウ 699円(税抜)

約30日間寝かせ、やわらかい肉質でうまみたっぷりの三元豚もち豚と、甘味のある国産キャベツを使用した、こだわり素材の贅沢ホイコーロウ。この時期限定のメニューです。

#### 5. アサリと菜の花の丸鶏スープ 小/ 299円(税抜) 大/ 499円(税抜)

丸鶏をじっくり煮込んだスープに、アサリと菜の花と湯葉を入れたうまみたっぷりのスープ。

あっさりとした丸鶏のだしがたっぷり味わえるスープです。



### ■販売店舗

バーミヤン全店 (一部店舗を除く)

※店舗により販売有無・価格が異なる場合がございます。各店舗の詳細はホームページよりご確認ください。

URL: <http://www.skylark.co.jp/bamiyan/>

#### 【企業情報】

設立 : 1962年4月4日  
代表者 : 代表取締役社長兼CEO 谷 真  
事業内容 : フードサービス事業全般、その他周辺事業  
上場市場 : 東京証券取引所第一部(証券コード3197)  
グループ店舗数 : 国内グループ 2,990店 海外を含む 3,031店 (2016年1月31日現在)

#### 【すかいらーくグループ バーミヤン】

店舗数 : 341店舗 (2016年1月31日現在)  
URL : <http://www.skylark.co.jp/bamiyan/>