



報道関係各位

2024年4月11日
株式会社すかいらくレストランズ

お客様の声をメニューに！ 『春のグランドメニュー大改革』

ブラッシュアップおよび価格改定を実施

株式会社すかいらくレストランズ（本社・東京都武蔵野市、代表取締役社長 中島 尚志）が運営するガストでは、4月11日（木）より、**グランドメニューのリニューアルを行い、ブラッシュアップしたメニューや復活メニューの販売を開始。**お客様からいただいたお声やニーズにお応えし、“何度も足を運びたいくなる便利さ”と“外食の楽しさ”を提供します。また前回の値下げ商品を除く価格改定を実施します。

みんなで
ワイワイちょこちょこ
好きなメニューを
食べたい！



ワクワクする季節！
新商品が食べたい！



みんなの声をメニューに！

新年度！
パワフルに元気になれて
ボリュームがあるものを、
ガッツと食べたい！



カロリーは
気になるけど
しっかりと
栄養は欲しい！

春だけど暑いから
冷たいメニューが
欲しい！



キッズだって、
チーズINハンバーグが
食べたい！



詳細URL : <https://www.skylark.co.jp/gusto/menu/fair/index.html>

【ガスト『春のグランドメニュー大改革』ポイント】

- ① **【お客様の声を商品化！】**ミニチーズINハンバーグ新登場！ブラッシュアップも多数
- ② **【人気商品、待望の復活！】**反響が大きかった「りんごパイ」等、全7品
- ③ **【前回は値下げ商品を除く価格改定】**10円～20円値上げ

＜2023年11月に新価格で販売した商品について＞

2023年11月より値下げをした下記商品は価格を据え置きといたします。

（対象商品：たっぷりマヨコーンピザ、チーズINハンバーグ、山盛りポテトフライ、若鶏の唐揚げ[5コ]、アルコール等）

『春のグランドメニュー大改革』 概要

- 対象店舗 ガスト全店
- 対象期間 2024年4月11日（木）～
※対象期間は予定、予告なく終了する場合がございます
- 対象メニュー ※すべての表示価格は「都市部」価格です。価格は店舗により異なります。詳しくはHPをご確認ください

【お客様の声を商品化！】“まるでステーキ!?なハンバーグ”と“ミニチーズINハンバーグ”が登場！

＜お客様の声＞

ガツンとボリュームのあるハンバーグが食べたい！

＜商品化のポイント＞

赤身と脂身にこだわった肉肉しいハンバーグを開発



ビーフ100%粗挽きステーキハンバーグ

900円（税込990円）

牛肉は主に腕肉、肩肉、バラ肉を使用。特にバラ肉では、これまでのガストではなかった6.4mmという大きな挽肉で肉肉しい食感を出し、腕肉と肩肉は4.8mmの挽肉で肉汁を感じるハンバーグにしました。

2種類の大きさのミンチを使用することで、肉の食感を感じていただきながらハンバーグをお楽しみいただけます。

＜お客様の声＞

色んなものを少しずつ食べたい！

＜商品化のポイント＞

チーズINハンバーグのミニサイズが新登場！



大人のお子様ランチプレート

955円（税込1,050円）

チーズを徹底的に追及・改良し、12種類のチーズを使用したガストでも大人気のチーズINハンバーグを、1枚約115gのミニサイズで、肉の旨味が濃く、やわらかでジューシーな合挽き肉のパティにしました。

他にも、ピラフ・海老グラタン・海老フライ・サラダ等、みんなが好きなメニューを一皿にした満足感たっぷりのプレートです。

※重量表記は調理前のものです

＜商品化のポイント＞

ハンバーグと一緒に野菜もたっぷり摂れる！

＜商品化のポイント＞

色んな味を少しずつ食べたいという方にぴったり！

＜商品化のポイント＞

バラエティ感のある新しいメニューを食べたい！



焼きアボカドのイタリアン粗挽きステーキハンバーグ

1,045円（税込1,150円）

ビーフ100%粗挽きステーキハンバーグにパプリカ・ナス・ズッキーニ・キャベツと、たっぷりのトマトを使ったガーリックソース、自家製ホワイトソースとチーズソースを合わせました。



ミニチーズINハンバーグ & ミニ海老グラタン

900円（税込990円）

理想の味わいを実現したチーズINハンバーグのミニサイズに、ルーから丁寧に作った自家製ホワイトソースとチーズと小海老・ブロッコリーを乗せて焼き上げたグラタンのセットです。



ミニチーズINハンバーグ ビーフシチューソース

1,000円（税込1,100円）

牛バラ肉を、飴色オニオン・トマト・赤ワイン等を加えて作ったオリジナルデミグラスソースでとろとろになるまで煮込んだビーフシチューと、ミニチーズINハンバーグを合わせた一皿です。

【お客様の声を商品化！】「野菜の王様ケール」を加え、サラダの内容を刷新！

＜お客様の声＞

外食はカロリーや栄養バランスが気になる…。

＜商品化のポイント＞

栄養価の高いケールのサラダにリニューアル！



海老アボカドとケールのサラダ〈S〉 [1人前]

455円 (税込500円)

野菜の王様と呼ばれ、βカロテンがたっぷりで栄養価の高いケールは、日本各地の農家さんに作っていただき1年を通して安定して供給可能な国産を使用しました。8種類の野菜サラダに、たんぱく質が豊富な海老にアボカド等を加えた、ボリュームのあるサラダです。

ケールは、地域や時期によって味や食感が異なるので、食べるごとに新鮮な味わいを楽しめるのもポイントです。



蒸し鶏とケールのサラダ〈S〉 [1人前]

364円 (税込400円)

ケールを使用したボリュームのあるサラダで、トマト・ブロッコリー・ゆで卵と蒸し鶏のたんぱく質もとれる一皿です。

ケールは、土耕、水耕両方あり地域や時期によって味や食感が異なるので、そこも楽しんでいただけるサラダにリニューアルいたしました。

【人気メニューが待望の復活！】『復活』のお声を多数いただいた人気メニューが登場！

＜お客様の声＞

冷たい麺を一年中食べたい！

＜商品化のポイント＞

復活のご要望が多かった冷たい麺2種をグランドメニューに追加！



海老と蒸し鶏のkokumiso冷麺

773円 (税込850円)

配合から考えた、ツルもち食感でのど越しの良い自家製の冷麺に、ベースの鶏だしにニンニク・ショウガ・お酢で作ったさっぱりとしたスープを合わせた、ガストで人気の冷麺です。



ねばとろサラダうどん

818円 (税込900円)

モチモチ食感のうどんに、特製のうどんつゆをかけ、レタス・サニーレタス・グリーンリーフ・トマト・長芋オクラ・エビ・大葉・海苔を乗せ、マヨネーズと自家製玉ねぎ醤油ドレッシングを合わせた人気のサラダうどんです。特製のうどんつゆは、うるめいわしぶし・さばぶし・いわしにぼし・かつおぶし・昆布だしをベースに、醤油・みりん・砂糖で合わせたこだわりの詰まったうどんつゆです。

『春のグランドメニュー大改革』 概要

< お客様の声 >

もう一度あのカツリメニューを食べたい！



カットステーキ ネギ&オニオンソース

【6枚】 955円 (税込1,050円) ※画像は6枚です

【12枚】 1,682円 (税込1,850円)

< 商品化のポイント >

大好評にお応えし、人気の肉メニューが復活！



カットステーキ肉盛りプレート

1,045円 (税込1,150円)

※カットステーキは下ごしらえで調味液に浸漬しております

< お客様の声 >

もう一度あのデザートを食べたい！



焼きたてりんごパイ

455円 (税込500円) / 【ソフトクリーム付き】 564円 (税込620円)

シナモン風味の甘く煮詰めたりんごをトッピングし、オーダーが入ってから焼き上げるパイです。パイのサクッ！とした食感は焼きたてでしか味わえない美味しさです。りんごやソフトクリームとご一緒お召し上がりください。

※画像は【ソフトクリーム付き】です

※画像はすべてイメージです

< 商品化のポイント >

大好評にお応えし、人気のデザートが復活！

ガスト ブランド情報

- ガストホームページ URL : <https://www.skylark.co.jp/gusto/>
- すかいらーくアプリダウンロード URL : https://www.skylark.co.jp/cross_brand/coupon/index.html

各種SNSアカウントはこちら▼



●ガスト X



●Instagram



●Facebook



●YouTube

【企業情報】

販売事業者 : 株式会社すかいらーくレストランズ (SKYLARK RESTAURANTS CO., LTD.)
代表者 : 代表取締役社長 中島 尚志
事業内容 : レストラン事業
グループ店舗数 : 国内グループ 2,888店 海外を含む 2,964店 (2024年3月31日現在)

【すかいらーくグループ ガスト】

店舗数 : 1,272店舗 (2024年3月31日現在)

本リリースは、ステークホルダーの皆様へ当社の商品・サービス等の情報提供を目的としたものであり、当社株式への投資勧誘をするものではありません。投資に関する決定については、皆様ご自身のご判断により行われるようお願いいたします。当社は、サービスの提供を予告なく、中止・変更することがあります。