

365日楽しめるハンバーグ！ソース×トッピング 1,000通り以上

老舗洋食の味をカジュアルに味わえる『グリル デミ玉』

7月1日(水)よりハレザ池袋にオープン

オープン感謝記念として特別価格の500円提供&総重量ハンバーグ1トン分プレゼント(増量無料)

～店名の由来にもなっているハンバーグの旨味を引き出す赤ワインをたっぷり使った自家製デミグラスソースと目玉焼きの最強コンビを堪能あれ～

国内外で飲食事業を展開する株式会社KICHIRI(本社：渋谷区、代表取締役社長：平田 哲士)は、老舗洋食屋のハンバーグをカジュアルに楽しめる『グリル デミ玉』を2020年7月1日(水)より大規模複合施設「ハレザ(Hareza) 池袋」にオープンします。

オープンを記念して池袋のみなさまへ感謝の気持ちを込めて、看板メニューのデミグラスハンバーグを特別価格の500円(税込)で提供します。さらに追加のハンバーグ増量は、1トン分を無料で提供します。

味を引き出すために肉や素材の配合にこだわったハンバーグは、きめ細かく口の中でほろりと崩れる心地よい食感と濃縮された旨味を堪能できます。看板ソースとなるこだわりのデミグラスや和風ガーリック、トマト、カレーといった豊富なソースと目玉焼きや海老フライ、カニクリームコロッケ、ナポリタンなど様々なトッピングを組み合わせることが可能で、365日毎日ハンバーグを楽しめるようになっています。



■『グリル デミ玉』コンセプト

ハンバーグは洋食の中でも特に日本人のために生み出された洋食であり、世代を超えて愛され続けてきました。半世紀以上続く老舗洋食店にて職人達と切磋琢磨を続けていたチーフシェフは食感と旨味を徹底的に追求し、とにかくシンプルに美味しいものを作りたいという思いが強くなり、肉は産地別に研究し、凝縮した旨味を引き出すための配合を変えながら微調整を繰り返し、絶えず進化させてきました。ハンバーグの情熱からさらにデミグラスソースへのこだわりにも及び、今回『グリル デミ玉』をオープンすることになりました。

気さくな洋食店ならではのリーズナブルでボリュームのあるメニューを開発・提供することで日々の活力を生む源になればと思い、ボリュームかつ365日食べても飽きの来ないような様々なソース、日本人の心を揺さぶるハンバーグの名コンビ・目玉焼きをはじめとするトッピングを用意しました。『グリル デミ玉』であらゆるバリエーションのハンバーグを楽しめるメニューを堪能ください。

■美味しさのためのこだわりポイント

<こだわり①>ハンバーグ

日本、オーストラリア、アメリカなどの産地を巡り、飼料から育てられている環境を実際に確認し『グリルデミ玉』に行き着いたのが「偉大なる北西部の誇り」と称されるワシントン州産の牛肉と、臭みがなく甘く食べやすい国産ブランド豚・茶美豚でした。こだわり抜いた独自の配合で肉の味わいと香りを最大限引き出すため一つひとつ丁寧に手ごねで作っています。また鉄板の厚さや温度にもこだわっており、最高の状態でお召しあがりいただけるよう提供します。



<こだわり②>デミグラスソース

ハンバーグソースには定番のデミグラスソース。店名にも含まれる自慢のデミグラスソースは、玉ねぎ、人参、牛肉、セロリを焙炒した後に煮込んでベースとなる出汁をとり、そこに「すりおろした野菜」「国産の赤ワイン」「自家製のルウ」等を加え仕上げました。「牛の旨味」と「野菜の甘味や酸味」を絶妙のバランスでブレンドしています。店名にも由来している、デミグラスソースと目玉焼きの相性の良さ堪能ください。

<こだわり③>組み合わせ1,000通り以上

ソース×合盛り×トッピングで合計1,000通りの組み合わせが可能です。ソースはデミグラス、和風ガーリック、トマト、カレーの4種類用意。合盛りはナポリタン、ミートソースパスタ、海老フライ、カニクリームコロッケ、牡蠣フライ、若鶏唐揚げなど用意。トッピングはグリルカマンベール、厚切りベーコン、アボカド、グリルトマト、チェダーチーズ、グリルオニオン、目玉焼きなど用意。その日の気分にあわせてハンバーグを楽しめます。

<こだわり④>裏メニュー

裏メニューとしてハンバーグの上にナポリタンやアンチョビキャベツ等をたっぷり載せたスペシャルな「デミたまマウンテン(980円税込)」を用意しています。その他、ハンバーグ以外の洋食店ならではの本格メニューも用意しているのでぜひご賞味ください。

■オープン感謝！総重量1トン無料提供企画

ワンコインでハンバーグ5枚まで増量可能

オープンを記念して看板メニューのデミグラスハンバーグ(卵付)を特別価格の500円(税込)で提供します。さらにハンバーグを増量したい方には朗報となる、ハンバーグの総重量1トン分を無料で提供します。ダブル、トリプルはもちろんのことクアドラブル(4枚)そしてクインティプル(5枚)まで挑戦してみてください。

※増量できる枚数はクインティプル(5枚)まで可能。

※食べ残しがないように適量を注文ください。

※デミグラスハンバーグのみ対象

※ハンバーグ1トンなくなり次第終了となります。

※初めての枚数を挑戦してください。

シングル1枚、ダブル2枚、トリプル3枚、クアドラブル4枚、クインティプル5枚

■メニュー紹介 (抜粋)

- ・ハンバーグ 680円(税込) デミグラス、和風ガーリック、トマト、カレーソースのうちから選択 ※すべてライス付
- ・ナポリタン/ミートソースパスタ (ともに卵付) 各880円(税込)



<デミグラスソース×卵>
680円 ※ランチのみ卵付



<和風ガーリックソース×厚切りベーコン×グリルオニオン>
990円



<カレーソース×チェダーチーズ×アボカド>
990円



<デミグラスソース×唐揚げ(タルタルソース)×卵>
870円 ※ランチのみ卵付



<カレーソース×ナポリタン×卵>
1,050円



<トマトソース×ステーキ×海老フライ×卵>
1,340円

■店舗情報

- ・店舗名：グリル デミ玉
- ・住所：東京都豊島区東池袋1丁目18番1 Hareza Tower 1F
- ・アクセス：
JR山手線・埼京線「池袋駅」東口(35番出口)より徒歩5分
東京メトロ丸ノ内線「池袋駅」東口(35番出口)より徒歩5分
西武池袋線、東武東上線、東京メトロ副都心線「池袋駅」東口(30番出口)より徒歩4分
東京メトロ有楽町線「東池袋駅」 6・7番出口より地下通路で徒歩11分
- ・電話番号：03-3983-5115
- ・営業時間：11:00～23:00(LO 22:30)
- ・定休日：施設に準ずる
- ・席数：33席



<本件に関するお問い合わせ>

株式会社KICHIRI 広報：松永・森下 TEL：03-5466-3456 / e-mail：press@kichiri.co.jp

<取材申込用紙>

[e-mail] press@kichiri.co.jp

お手数ですが以下の必須事項をご記入の上、上記メールアドレスまでご返信ください。
※メールの本文に以下の必要事項を直接記載いただいても結構です。

『グリル デミ玉』 メディア様向け試食会

<開催日時>

2020年6月30日(火)

①12:00～ ②15:00～ ③それ以外の時間帯

※別日が良い方はご相談いただけますと幸いです。

<会場>

グリル デミ玉

(東京都豊島区東池袋1丁目18番1 Hareza Tower 1F)

アクセス;

JR山手線・埼京線「池袋駅」東口(35番出口)より徒歩5分

東京メトロ丸ノ内線「池袋駅」東口(35番出口)より徒歩5分

西武池袋線、東武東上線、東京メトロ副都心線「池袋駅」東口(30番出口)より徒歩4分

東京メトロ有楽町線「東池袋駅」6・7番出口より地下通路で徒歩11分

<試食メニュー>

お好きなメニューをご選択ください。

御出席 / 御欠席

■ 貴社名: _____ ■ 媒体名: _____

■ 部署名: _____ ■ 御芳名: _____ (計 名)

■ TEL: _____ ■ e-mail: _____

■ カメラ: _____ 台 / ムービー _____ 台 ■ 当日のご連絡先: _____

■ 試食を希望される時間帯: ①12:00～ ②15:00～ ③それ以外の時間帯
(上記より1種お選びください)

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社KICHIRI 広報: 松永・森下 TEL: 03-5466-3456 / e-mail: press@kichiri.co.jp