

フォルクス 冬の特別メニュー

3年ぶりの復活!! 「リブローズステーキ」

ステーキハウスフォルクス 2019年12月5日販売開始

株式会社アークミール（本社：東京都中央区、代表取締役社長：栗岡琢也）が運営する「ステーキハウスフォルクス」（以下フォルクス）では、来る2019年12月5日（木）に『冬のフェアメニュー』の販売を期間限定で開始いたします。



Winter Fair
フォルクス 冬の逸品

この冬だけのご馳走ステーキが登場。
 厳選ビーフやロブスターなどの贅沢な品々を
 お召し上がりください。

フォルクス
VOLKS

ニュージーランド産
 オーシャンビーフ

フォルクスで提供するリブローズは厳選されたニュージーランド産の「オーシャンビーフ」を使用しております。アンガス種・アンガスクロス種を使用しており厳選した肉のみをご提供しております。

〈ニュージーランド産〉
リブローズステーキ
 200g ¥2,680 (税抜) 300g ¥3,680 (税抜)

サラダバー付

フォルクス冬の贅沢ディナー! 『リブローズステーキ』『ロブスター』!!

ステーキレストランフォルクスが今年の冬自信をもってお届けするのは「リブローズステーキ」と「ロブスター」!! 「リブローズステーキ」は3年ぶりに復活! 広大な自然と恵まれた気候で育ったニュージーランド産オーシャンビーフを厳選して使用しています。リブローズは、脂に甘みがあり赤身部分も柔らかいためステーキの醍醐味を味わえます。「リブローズステーキ 200g 2,680円(税抜) / 300g 3,680円(税抜)」(サラダバー付)。ステーキソースは、オニオン・赤ワイン・グレービー・ポン酢の4種のソースからお好きな1種をお選びいただけます。

「ロブスター」は、マヨネーズとマスタードの特選ソースを使用して黄金色に焼き上げました! 「ロブスター」にリブローズ・フィレ・サーロインの3種の部位がそれぞれセットになった「リブローズステーキ<150g> & ロブスター<黄金焼き> 3,680円(税抜)」(サラダバー付) 他をご用意しました。ロブスターは単品でもご注文可能でフェア商品以外のメイン料理にも追加できます。サイドメニューのチーズフォンデュはサラダやパンに付けるだけでなくお肉のソースとしてもお楽しみいただけます。

「リブローズステーキ」と「ロブスター」の贅沢メニューが食べられるのは今だけ！！12月6日から25日のディナータイムにはキャンドルサービスも行います。特別な日のディナーに期間限定の冬フェアメニューはいかがでしょうか。



- 「リブローズステーキ」200g 2,680円（税抜）300g 3,680円（税抜）
- 「リブローズステーキ<150g> & ロブスター<黄金焼き>」3,680円（税抜）
- 「フィレステーキ<100g> & ロブスター<黄金焼き>」3,680円（税抜）
- 「サーロインステーキ<150g> & ロブスター<黄金焼き>」3,280円（税抜）
- 「チーズフォンデュ」500円（税抜）
- 「ロブスター<黄金焼き>（単品）」1,280円（税抜）

～デザート～

♪国産苺を使用したストロベリースイーツ♪

- 『北海道クリームチーズといちごのミニパルフェ』 380円（税抜）
- 『チーズティーシフォンケーキ』 380円（税抜）
- 『たっぷりいちごパフェ』 680円（税抜）



※キャンドルサービスは、一部店舗では実施いたしません。

※ステーキは全品サラダバー付。西参道店・名島店・熊本東バイパス店では、価格が異なります。

※デザートは、新橋店では販売いたしません。

ステーキハウスフォルクス 店舗一覧

http://www.volks-steak.jp/shop_list.html



【会社概要】

会社名： 株式会社 アークミール

所在地： 東京都中央区日本橋箱崎町 36-2

代表者： 代表取締役社長 栗岡 琢也

設立： 昭和 45 年 7 月 1 日

URL： <http://www.arcmeal.co.jp>

事業内容： ステーキを中心とする料理及び飲料の加工・調理・提供

株式会社アークミールは株式会社吉野家ホールディングスの連結子会社で、「ステーキのどん」「しゃぶしゃぶ すき焼 どん亭」「ステーキハウス フォルクス」などを運営しております。今後も食を通じて、世界の架け橋になれるように取り組んでまいります。



【本リリースに関する報道お問い合わせ先】

株式会社 アークミール 広報宣伝担当 池田

TEL : 03-5651-8670 FAX : 03-5651-8663