

やわらかあっさり牛サガリや合鴨ロースを使用したメニューが登場！
ジョイフルの春フェアメニューが3月1日(火)15時より販売開始!!
フレッシュ苺を使用したデザートは3種類が登場!!

ジョイフルでは、2022年3月1日(火)15時から2022年5月10日(火)の期間、春のフェアメニューを販売いたします。



<https://www.joyfull.co.jp/>

今回のフェアでは、春らしい鮮やかな彩りと、素材の旨味を存分に味わえるメニューを取り揃えております。是非この機会にご賞味くださいませ。

【牛サガリのうすぎりステーキ重】

やわらかくヘルシーな「牛サガリ」を使用したお重です。にんにく醤油を絡めて焼いた牛サガリのうすぎりステーキは白米との相性も抜群です。

【チーズハンバーグ&うすぎりステーキ(ライス付)】

牛100%のジョイフル自慢のチーズハンバーグと、やわらかな牛サガリの贅沢な組み合わせです。ライスも付いてお得な一品です。

【合鴨ロースの塩ラーメン・合鴨ロースのイタリアンサラダ】

「合鴨ロースの塩ラーメン」は、瀬戸内の塩をベースに春が旬の真鯛の旨味を合わせた自慢のスープと、合鴨のロースがぴったりの一品です。「合鴨ロースのイタリアンサラダ」は弾力ある合鴨肉の濃厚さに、黒胡椒のスパイシーさが絶妙で、ドレッシングの酸味もほどよいアクセントになっております。

【彩り海鮮ばらちらし】

人気のサーモンをはじめ、えび、とびこや北海道産のホタテをちらした海の幸がたっぷり入ったお重です。彩り鮮やかな春らしいばらちらしをぜひご堪能ください。

【フレッシュ苺のデザート 3品】

旬の苺をたっぷり使用したデザートを3品ご用意いたしました。たっぷりの苺を華やかに盛り付けた「フレッシュ苺づくしパフェ」は、苺の味を心ゆくまで楽しめます。「苺モンブランのミニパフェ」「苺モンブランのデザートプレート」は、和菓子メーカーが特別に開発した、口当たりの軽やかな苺のモンブランクリームを使用しており、苺の風味が口いっぱい広がります。

お子様からご年配の方まで幅広い年代の方に楽しんでいただけるようなラインナップをご用意しております。ぜひ、ご家族・ご友人とジョイフルの春フェアメニューをお楽しみください。

【2022年春フェア 概要】

販売開始：2022年3月1日(火)15時から

対象店舗：ジョイフル全店(一部店舗除く)



牛サガリのうすぎりステーキ重

¥759(税込¥834)

※同一部位サガリを結着し、スライスしています。



チーズハンバーグ&

うすぎりステーキ(ライス付)

¥799(税込¥878)

※同一部位サガリを結着し、スライスしています。



合鴨ロースの塩ラーメン

¥499(税込¥548)



合鴨ロースのイタリアンサラダ

¥299(税込¥328)



彩り海鮮ばらちらし
¥899(税込 ¥988)



※写真はイメージです。

フレッシュ苺づくしパフェ
¥759(税込 ¥834)



※写真はイメージです。

苺モンブランのミニパフェ
¥359(税込 ¥394)



※写真はイメージです。

苺モンブランのデザートプレート
¥599(税込 ¥658)

※当社で提供しているお米は、全て国産米を使用しております。
※メニューの付け合わせの野菜等は変更になる場合がございます。
※食器は変更になる場合がございます。
※栄養成分は食材の日本食品標準成分表の数値もしくは検査機関の分析値を基に計算した値です。
※調理器具、食器類、揚げ油は同一のものを使用しており、本来メニューに含まれないアレルギー物質が意図せず混入する場合がございます。
※一部店舗では販売商品、販売時間、販売価格が異なります。
※一部店舗では販売しておりません。
※期間限定メニューにつき、商品がなくなり次第販売終了とさせていただきます。
※22時～翌日5時までの間にご利用されるお客様には、深夜料金として10%加算させていただきます。