報道関係者各位

2019年9月6日
株式会社トマトアンドアソシエイツ

～秋の収穫祭～　葡萄・牡蠣・サーロインの饗宴

フレッシュ葡萄の贅沢な秋パフェ

9/6から全国のトマト＆オニオンで発売開始

株式会社トマトアンドアソシエイツ（本社：兵庫県西宮市、代表取締役社長：小林大二）が展開する洋食レストラン「トマト＆オニオン」は、2019年9月6日（金）より「秋の収穫祭」をテーマにした新メニューを販売いたします。秋の贅沢フルーツの「シャインマスカット」「ピオーネ」をたっぷり使ったパフェ、広島産の牡蠣を使用したパスタやアヒージョ、また熟成サーロインステーキをご用意いたしました。

贅沢な一粒を楽しめるフレッシュ葡萄のパフェ3種

今秋は、フレッシュなシャインマスカットとピオーネをたっぷりと盛り付けた「秋のフレッシュぶどう2色パフェ」が登場します。

シャインマスカットの爽やかな甘味と、ピオーネの濃い葡萄味が際立ち、それぞれの味わいを存分にお楽しみいただけます。

また、食後にぴったりサイズでお手ごろ価格のミニパフェは、お好みの葡萄にあわせてお選びいただけるようご用意いたしました。

2019年10月31日までの期間限定商品を、ぜひトマト＆オニオンでお召し上がりください。

※ソースやアイス等のベースには、「ピオーネ」「シャインマスカット」等のブドウは使用しておりません。

【本件に関するお問い合わせ先（報道関係）】
株式会社トマトアンドアソシエイツ　広報担当：安田・田中
住所：651-1431 兵庫県西宮市山口町阪神流通センター1丁目2 ㈱ランテック関西支店3F
TEL：078-907-2555　FAX：078-907-2550　e-mail：masayo-tanaka@skylark.co.jp

※報道関係者向けに各メニュー画像を用意しております。ご希望の方はお手数ですが上記までご連絡ください。

広島産 牡蠣

こだわりの広島産牡蠣を使用したメニューが登場

ハンバーグ＆“広島産”カキフライ ￥899（税抜）

広島産の牡蠣を使った新メニューを販売いたします。“広島産”牡蠣とブラウンマッシュルームのクリームスパゲティには、濃厚で香り高いプリっとした牡蠣がたっぷり。“広島産”牡蠣とブロッコリーのアヒージョも、アツアツをお召し上がりいただけます。お子さまにも人気の牡蠣フライは、中からあふれ出る栄養豊富な海のミルクを人気のタルタルソースとレモンを添えてご提供いたします。トマオニ自慢のハンバーグとカキフライの贅沢コンビもぜひお楽しみください。

“広島産”牡蠣とブラウンマッシュルームのクリームスパゲティ ￥999（税抜）

“広島産”牡蠣とブロッコリーのアヒージョ ￥399（税抜）

“広島産”牡蠣フライ ￥299（税抜）

秋限定 “熟成”サーロインステーキ

￥1,699（税抜）（約200g）

秋らしさ抜群！国産マッシュルーム添えのシャンピニオンソースが薫る熟成肉のサーロイン

秋限定の熟成サーロインステーキは、豊かな自然の中で、栄養たっぷりの草を食べて育ったオージービーフ。４種の選べるソースを添えてご提供いたします。お勧めは、国産のフレッシュブラウンマッシュルームを使った濃厚なシャンピニオンソース。お手ごろな値段で、王族も認める上質な味わいのあるサーロインステーキをお召し上がりください。

選べるソース4種
- “ごろっと”ガーリックバターソース
- シャンピニオンソース
- “ピリッと”シャキシャキワサビソース
- オニオンソース

【企業情報】

商　　号：株式会社トマトアンドアソシエイツ
設　　立：1978 年 10 月
代 表 者：代表取締役社長　小林　大二
事業内容：レストラン事業
グループ店舗数：3,175 店　海外を含む　3,232 店（2018 年 7 月 31 日現在）

【すかいらーくグループ　トマト＆オニオン】

店舗数：直営店 21 店・フランチャイズ 32 店舗
ＵＲＬ：https://www.tomato-a.co.jp/tomatoonion/

Variety Dining House TOMATO & ONION SINCE 1979

本リリースは、ステークホルダーの皆様には当社の商品・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致します。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。