



花子の
レストラン
の食材

MAADIの本格ステーキ専門店

洗練されたインテリア、居心地の良い空間、食欲をそそる料理——
記念日や日々のちょっとしたご褒美にいかがですか。

SIZZLER STEAK HOUSE

📍 17 Road 231 Maadi Degla

<https://maps.app.goo.gl/Vk2wsNAYBwzrwpY87>

Tel. 02 25202630

営業時間／12:00～24:00 定休日／なし

アルコール提供／なし



今回、花子が訪れたのは「Sizzler Steak House」。黒地に赤い文字の看板が印象的で、多くの人が一度は見かけたことがあるのではないのでしょうか。

Sizzlerは、2014年にカイロで初めて誕生した本格ステーキハウスです。Maadiに最初の店舗を構え、現在ではCity Stars、CFC、Mall of Egyptなど、主要モールに展開しています。

そんなSizzlerの原点であるMaadi店にお邪魔しました。



落ち着いた雰囲気と 高級感が漂う店内

店内は昼間でも間接照明が使われており、薄暗いムーディーな雰囲気が漂っています。高級感のある空間で、リラックスして食事を楽しめます。私たちが訪れた昼間の時間帯は、他のお客さんが1組だけで、静かで落ち着いた時間を過ごすことができました。



スタッフの親切さとスムーズな サービスが光る！

訪れた際、スタッフはオーダーに合わせておすすめのソースを提案、料理の違いについても丁寧に説明してくれました。英語でも対応が可能で、質問に対してもわかりやすく説明してくれるので、安心して楽しむことができました。ランチタイムは比較的空いていたため、スタッフがこまめにテーブルを気かけ、料理の提供スピードも迅速でした。サービス全体が非常にスムーズで、リラックスして食事を楽しむことができました。





花子を選んだ料理を実食レビュー | 全6品をオーダー！
メインメニューは“ソース”にも注目して5段階評価

★4.6

Sizzler House Salad(M)

.....130LE

りんご、キウイ、オレンジなどのフルーツがたっぷりのって、「フルーツ盛りが来たのかな？」と思ったほど。Mサイズでもかなりボリュームがあって、5人でシェアしてちょうどいい感じ。



★4.25

Santa Fe Shrimp

260LE

皮がパリパリで、中はエビとほうれん草、チーズ入り。グラタンのような味わいで、上品なエビグラタンを食べている感じ。ハーブの効いたソースも相性◎。

子どもにもウケそうな味だが、量に対して少し割高に感じるかも。



料理★3.7

ソース★4.8

Grilled Salmon with sauce

.....650LE

料理：臭みもなくボリュームもあって満足感◎。

ただ、ここはステーキハウスなので、この価格帯ならやはりお肉を選びたくなる、というのが正直な印象。

ソース Creamy butter lemon：すっきりとしたレモンソース。ひと口食べると、サーモン×レモンの相性の良さがはっきり感じられる。思ったより少しもったりしているが、その分サーモンによく絡んで美味しい。さわやかなレモンの風味とほどよい酸味が印象的なソース。





Sizzling Roasted fillet Mignon with fried potatoes(2 persons) 1400LE

料理：柔らかくジューシーで、厚みもあり食べ応え十分。ミディアムレアやそれより短めの焼き加減がおすすめ。塩加減がちょうどよく、ソースがなくても美味しくいただける。鉄板で提供されるので臨場感もあり、「お肉を食べに来た！」という満足感をしっかり味わえる一品。

ソース①Gravy：定番のステーキソースで、お肉との相性抜群。想像通りの味で、迷ったらこれを選べば間違いなし。どのお肉にも合い、味を引き立ててくれるベーシックなブラウンソースで、ビーフシチューのような旨味も楽しめる。

ソース②A la creme：ふわふわでほわほわした食感のサワークリームオニオン風味。グラタンベースのようなもったり感があり、器をひっくり返してもこぼれなさそうなほどしっかりしたテクスチャー。軽やかな見た目にして、濃厚でクリーミーな味わい。



料理★5

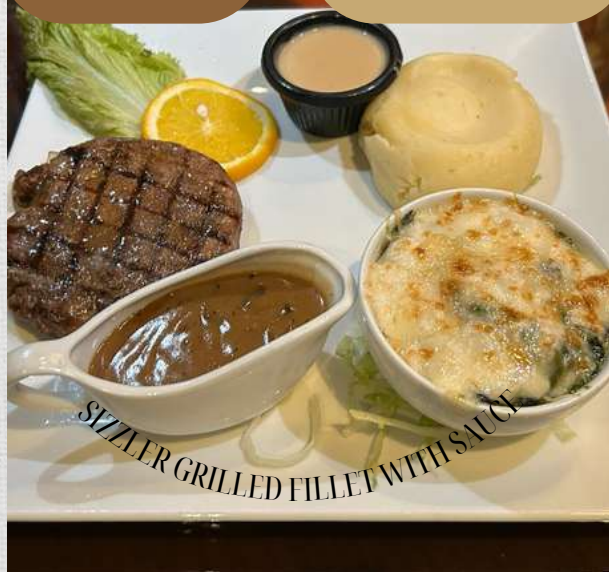
ソース

①★4.8

②★3.8

料理★3.9

ソース★4.8



Sizzler grilled fillet with sauce 750LE.....

料理：ウェルダンで注文したため、少し固くパサつきが気になる。味自体はおいしいが、別のメニューと比べると少し見劣りする印象。

ソース Creamy pepper mushroom：こしょうが効いたクリームソースで、マッシュルームの旨味もしっかり感じられる。グレイビーソースに似ているが、こちらの方がさっぱりしていて、後味にペッパーのアクセントがGOOD。フィレとの相性も抜群で、香りと旨味を存分に楽しめる。

料理★4.2

ソース★4

Grilled chicken430LE

料理：トマトソースとの相性が良く、柔らかい鶏胸肉の一品。薄めにスライスされていて食べやすく、2枚入りでボリュームも十分。鶏胸肉とは思えないほど柔らかく、美味しくいただける。

ソース Diablo Sun dried tomatoes with spinach
トマト風味の甘めクリーミーソースで、チキンによく合う。思っていたディアボロとは少し違いますが、あっさり食べやすく、トマトの酸味とほんのりスパイシーさがアクセントになっている。

