

和食レストラン「藍屋」 秋の味覚、松茸と合鴨フェア 9月3日(木)より開催

株式会社すかいらく(本社・東京都武蔵野市、代表取締役社長兼 CEO・谷 真、東証一部:証券コード3197)の和食レストラン「藍屋」では、9月3日(木)より、和食の秋の二大食材である「松茸」と「合鴨」を贅沢に取り入れたフェアを開催いたします。



藍屋では毎秋、期間限定で松茸を使用したメニューを提供し、お客様から高い評価を受けており、今シーズンも素焼きや炊き込みご飯スタイルで、松茸の香りと美味しさを存分に味わっていただけるメニューをご用意いたしました。お膳の炊き込みご飯は、スライスした松茸を贅沢に敷き詰め、お客様の卓上で炊き上げます。松茸の芳醇な香りとシャキシャキした食感を堪能できる一品です。

合鴨肉は、フランス産ミユラー種の胸肉で、「マグレドカナル」と呼ばれ、味の濃さ、芳醇なコクと香りが特徴です。鴨肉の濃厚なうま味が引き立つ「すき煮」と、鴨肉と相性抜群の「せいろそば」のお膳をご用意いたしました。

また、一度に両方の素材を味わえる「松茸と合鴨の秋満喫膳」もおすすめです。

藍屋では、季節の高品質な食材を使った本格和食メニューを価値のある価格で提供しており、秋限定の藍屋こだわりの味覚をご賞味いただきたいと思います。

【報道関係者からのお問い合わせ先】

株式会社すかいらく 広報グループ 横田、若杉
E-MAIL: pr@skylark.co.jp
TEL: 0422-37-5310 FAX: 0422-37-5275

【松茸と合鴨フェア 概要】

■対象期間

2015年9月3日(木)～10月21日(水)予定

■フェア対象メニュー

- ①松茸と合鴨の秋満喫膳 1,990円(税抜)
松茸の炊き立て御飯、鴨ねぎ焼き、紅あずまの野菜かき揚げ、サラダ、茶碗蒸し、味噌汁、香の物
- ②松茸の炊立て御飯膳 1,890円(税抜)
松茸の炊き立て御飯、刺身二種盛り合わせ、天ぷらの盛り合わせ、茶碗蒸し、味噌汁、香の物
- ③合鴨のすき煮膳 1,790円(税抜)
合鴨のすき煮(温玉付き)、刺身三種盛り合わせ、御飯、茶碗蒸し、味噌汁、香の物
- ④合鴨せいろそば膳 1,690円(税抜)
合鴨せいろそば、紅あずまの野菜かき揚げ、サラダ、茶碗蒸し、香の物



■URL

<http://www.skylark.co.jp/aiya/>

【企業情報】

商号 : 株式会社すかいらーく (SKYLARK CO., LTD)
設立 : 1962年4月4日
代表者 : 代表取締役社長兼 CEO 谷 真
事業内容 : フードサービス事業全般、その他周辺事業
上場市場 : 東京証券取引所第一部(証券コード 3197)
グループ店舗数 : 国内グループ 2,974店 海外を含む 3,013店 (2015年8月31日現在)

【すかいらーくグループ 藍屋】

店舗数 : 51店舗 (2015年8月31日現在)
店舗所在地 : 栃木・埼玉・千葉・東京・神奈川・山梨・長野・静岡

本リリースは、ステークホルダーの皆様にご覧いただき、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いたします。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。