

報道関係各位

2015年10月22日
株式会社すかいらーく

季節限定 広島産牡蠣フェア 和食レストラン「藍屋」で10月22日より開催

株式会社すかいらーく(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、秋冬が旬の「広島産牡蠣」を贅沢に取り入れたフェアを、10月22日(木)より開催いたします。



海のミルクとも呼ばれる「牡蠣」は栄養バランスが良く、その中でも「広島産牡蠣」はぷりっとした身と濃厚な味が特徴です。藍屋では今回、大粒の「牡蠣」を贅沢に使った「牡蠣づくしの炊きたて御飯飯」をはじめ、4種類の御膳をご用意しました。炊き立て御飯膳は、お客様の卓上で炊き上げ、牡蠣の豊かな香りとできたて熱々のご飯をお楽しみいただけます。その他の御膳も、牡蠣鍋やカキフライなど、お好みの食べ方で、この季節が一番おいしい牡蠣を存分にご堪能いただけるラインナップです。

また、季節ごとに吟味した「かわりそば」もご紹介しており、今回は「柚子そば」をせいろと天せいろで提供します。そば粉に柚子の絞り汁とすりおろした皮を加え、色鮮やかで香り豊かなそばは、柚子の爽やかな風味が口の中に広がります。

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、この秋冬限定の藍屋こだわりの味覚をぜひご賞味ください。

【報道関係者からのお問い合わせ先】

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

【広島産牡蠣フェア 概要】

■対象期間

2015年10月22日(木)～2016年2月24日(水)予定

■主なメニュー

- ①広島産牡蠣づくしの炊きたて御飯膳1,890円(税抜)
牡蠣の炊き立て御飯、蒸し牡蠣のおろしポン酢かけ、大粒カキフライ、茶碗蒸し、きのこお吸い物、香の物
- ②季節の松花堂弁当 1,990円(税抜)
蒸し牡蠣のおろしポン酢かけ、大粒カキフライ、季節の焚き合わせ、金華さばの塩焼き、きのこ御飯、味噌汁、香の物
- ③広島産牡蠣鍋御膳 1,790円(税抜)
牡蠣鍋、蒸し牡蠣のおろしポン酢かけ、天ぷら盛り合せ、茶碗蒸し、味噌汁、香の物
- ④広島産大粒カキフライ御膳 1,690円(税抜)
大粒カキフライ、刺身三種盛り、茶碗蒸し、小鉢、御飯、味噌汁、香の物
- ⑤柚子天せいろそば 1,190円(税抜)



■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 2,975店 海外を含む 3,014店 (2015年9月30日現在)

【すかいらーくグループ 藍屋】

店舗数 : 51店舗 (2015年9月30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。