

# ぜい 秋の贅を心ゆくまで 「松茸ご飯食べ放題フェア」今年も開催！

株式会社華屋与兵衛（代表取締役：栗林 徹 本社：東京都港区）が展開する和食レストラン「華屋与兵衛」では、昨年大変ご好評いただいた「松茸ご飯食べ放題フェア」を9月7日（木）から11月上旬まで期間限定で今年も開催します。

## 期間限定！「松茸ご飯食べ放題フェア」

昨年大変ご好評をいただいた、とんかつ、しゃぶしゃぶ、お造り、天ぷらに、秋の味覚の代表格である松茸ご飯の食べ放題をセットにした、「松茸ご飯食べ放題フェア」を今年も開催いたします。

食感を楽しんでいただけるようにカット方法を工夫した松茸を店舗で炊き上げることで、しっかりと松茸の風味を感じられる、華屋与兵衛ならではの松茸ご飯に仕上げています。今回のフェアでは、最も風味が良いとされる“<sup>つぼみ</sup>蕾状態”の松茸のみをふんだんに使用しており、おひつの蓋を開けた瞬間から口の中まで松茸の香りをお楽しみいただくことができます。

### ■ 松茸ご飯と秋の味わい膳（1,890円+税）



新登場の「松茸ご飯と秋の味わい膳（1,890円+税）」は、松茸ご飯と、季節の天ぷら、お造りをセットにした贅沢な秋の味覚を味わえる御膳です。

季節のお造りには、脂がのった国産天然<sup>ぶり</sup>鱈のたたきと北海道産の<sup>まぐろ</sup>秋刀魚に、ゆず胡椒を使用した紅葉おろしを添えています。

季節の天ぷらでは、長崎県産の<sup>まきば</sup>真鱈を大葉と合わせて揚げた香り天ぷらをはじめ、醤油やみりんで味付けしたサクサク食感のレンコンなどをご提供いたします。

さらに、お吸い物に浮かぶもみじ<sup>あじ</sup>麩の綺麗なオレンジ色が、目にも秋を感じさせてくれます。

## ■松茸ご飯と熟成とんかつ膳

熟成コースカツ（1,690 円+税）、熟成ひれかつ（2 枚）（1,690 円+税）



一枚一枚お店で生パン粉をつけて揚げることで、衣はサクサク、お肉はジューシーな仕上がりになっています。また、チャツネを使用したオリジナルのとんかつソースが美味しさを引き立てます。

※チャツネ…果実を酢、砂糖、香辛料で煮詰めたもの。

## ■松茸ご飯としゃぶしゃぶ膳

豚コース（1,890 円+税）、牛コース（1,990 円+税）



臭みが少なくほのかな甘みが特徴の群馬県産豚コースと、口どけにこだわった北海道十勝産牛肩コースを、シンプルな昆布だしにおよがせて、ポン酢とゴマだれでお召し上がりください。

当フェア開催期間中、すき家、ココス、はま寿司などゼンショーグループの店舗で使える電子マネー「ZENSHO CooCa」ポイントプレゼントキャンペーンを実施いたします。「松茸ご飯と秋の味わい膳（1,890 円+税）」をはじめとした7種類の膳をご注文いただいたお客様にもれなく100pプレゼントいたします。

※実施予定店舗 全120店舗（和食よへいは除く）（9月5日時点）

※販売終了予定 11月上旬

※松茸ご飯を使用した、季節のご飯のお弁当も販売しております。

以上

ZENSHO

本件に関する報道機関からのお問い合わせ先

株式会社ゼンショーホールディングス

広報室 TEL 03-6833-8229

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

<http://www.zensho.co.jp/>