

～この秋は華屋与兵衛で楽しもう～ アツアツ“煮込みうどん”と自慢の“豪華海鮮丼” 華屋与兵衛グランドメニュー改定

株式会社華屋与兵衛（代表取締役：南 哲史 本社：東京都港区）が展開する和食レストラン「華屋与兵衛」は10月21日（木）に、グランドメニューを改定します。

今回のグランドメニューは、肌寒くなるこの季節にぴったりなアツアツの「華屋の特製 味噌煮込みうどん 990円（税込 1,089円）」、ランチタイムに大好評で満を持してグランドメニュー入りした「豪華海鮮丼 990円（税込 1,089円）」を中心に、味と品質がさらに向上したメニューが登場します。

ぜひこの機会にお近くの「華屋与兵衛」にお越しください。



■華屋の特製 味噌煮込みうどん 990円（税込 1,089円）



西京味噌など数種の味噌をブレンドしたオリジナル味噌を使った味噌煮込みうどんに、赤たまごを割り入れた華屋与兵衛自慢の逸品です。

素揚げしたカボチャ・ナス・レンコンに加え、ネギや水菜、にんじん、みつば、豚肉、かまぼこが入りボリューム満点です。肌寒くなる季節にぴったりの、アツアツの煮込みうどんをお楽しみください。

お家でコンロにかけ、アツアツの状態でお召し上がりいただけるテイクアウト商品もご用意しております。

■豪華海鮮丼[味噌汁付き] 990円(税込1,089円)



“海鮮の華屋与兵衛”が自信をもってご提供する、海の幸がたっぷり詰まった豪華な海鮮丼です。ネタは本鮪中とろをはじめ、サーモンやイクラ、まだい、カニ、ホタテなど贅沢に13種類をそろえました。

今年の夏にランチメニュー限定でご提供しており、お客様から大変ご好評いただき、今回満を持してグランドメニューに仲間入りする商品です。

■あさりバター 390円(税込429円)



アツアツの状態でご提供する「あさりバター」はあさりの出汁とやさしい和風出汁にバターの旨味がプラスされた、おつまみとしても、メインにプラス一品としてもお楽しみいただけます。

■炭火鶏の陶板焼き 490円(税込539円)



ほどよい食感の炭火鶏とネギ、にんじん、水菜とともに陶板で焼き上げました。炭火焼のこうばしい香りが食欲をそそります。お好みで別添えのレモンと柚子胡椒で味を変えながらお召し上がりください。

■イカゲソの唐揚げ 390円(税込429円)



おかずとしてはもちろん、おつまみにもぴったりなイカゲソの唐揚げは、サクッとした衣と柔らかなイカの食感が相性抜群です。そのままでも、さっぱりとレモンを絞ってもお楽しみいただけます。

※38店舗で販売予定です(10月14日時点)

以上