



日本の春、“桜”をひと足早く

宮崎県島野浦産「桜鯛」～お造り/カルパッチョ～ 他
2/25(火)より、季節限定メニュー“春のうまいもん”がスタート

株式会社コロワイドのグループ会社である、株式会社レイズインターナショナル(本社:横浜市西区・代表取締役社長 五十嵐茂樹)では居酒屋「かまどか」(全国74店舗 ※14年2月1日時点)にて、2/25(火)～5月中旬まで、“春のうまいもん”をテーマに季節限定メニューを導入。宮崎県・島野浦産の「桜鯛」、駿河湾産の「釜揚げしらす」、熊本県産の「デコボン」等を導入し、“春ならではの”メニューをご提供致します。

今年も2月下旬となりましたが、首都圏でも大雪が降る等、依然として厳しい寒さが続いています。ただこれからは徐々に気温も上がって行き、いよいよ春の季節が到来。そこでかまどかでは2/25(火)～、ひと足早く春の期間限定メニューを導入致します。

まず、日本の春と言えば、古くより日本人が慣れ親しんでいる淡紅色が印象的な「桜」。この春先～6月にかけて「桜」を思わせる色合いから「桜鯛」と呼ばれる真鯛は、日本有数の漁場・宮崎県島野浦で育ったものを使用し、旬ならではの素材の旨みを味わっていただけます。今回、季節限定メニューとして「桜鯛のカルパッチョ」をご用意致しました(お造りもご用意しております)。

また駿河湾産「釜揚げしらす」に紀州南高梅を合わせた釜炊きご飯、かまどかではしか味わえない「骨付き熟成鶏」と「筍」の天麩羅、熊本県産「デコボン」を使った季節の生絞りサワーまで、幅広くラインアップ。この機会に是非、かまどかならではの“日本の春”をお楽しみ頂ければと考えております。



※価格は全て「税抜」表記です
※内容は予告なく変更する場合があります

【メニュー表イメージ】(一部レギュラーメニューを含む)

【一般のお客様のお問い合わせ】

株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail: voice@reins.co.jp

TEL:0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月～金 10:00～18:00/土 10:00～15:00/日祝休)

【取材・掲載に関するお問い合わせ】

株式会社レイズインターナショナル (<http://www.reins.co.jp/>) 横浜市西区みなとみらい 2-2-1 ランドマークタワー12F

経営企画部 広報 花田 E-mail: pr@reins.co.jp TEL:045-224-7200 FAX:045-224-7201

《 春限定メニュー“春のうまいもん”について 》

●導入期間： 2/25(火) ～ 5月中旬まで

●導入店舗： 「かまどか」全店にて

●メニュー概要： ※一部抜粋

「宮崎県・島野浦産 桜鯛のカルパッチョ」(税抜590円)

日本有数の漁場・島野浦で育った真鯛。春先から6月にかけて獲れる真鯛は、その色合いから桜鯛と呼ばれ、旬の旨みがしっかりと味わえる逸品です。散らした桜の花でも春を演出し、胡麻油とレモンが香るソースが鯛の旨さを引き立てます。
(桜鯛はお造りでもご用意しております)



「駿河湾産 釜揚げしらすと紀州南高梅の釜炊きご飯」

(ハーフ:税抜690円/レギュラー:税抜890円)

山形県産はえぬき米を、ご注文毎に生米から炊き上げるかまどかの看板商品「釜炊きご飯」。今回、駿河湾産の釜揚げしらすをたっぷりと使いました。しらすの旨みと紀州南高梅の酸味が絶妙な美味しさです。

「熟成鶏と筍の天麩羅」(税抜590円)

特別飼育鶏を、20時間以上低温熟成させたかまどか自慢の「骨付き熟成鶏」。今回、筍と共に天麩羅でご用意致しました。やわらかでジューシーな鶏の食感、筍のサクサク感をお楽しみ頂ける一品です。



季節の生絞りサワー

「熊本県産デコボン」(税抜490円)

熊本の温暖な気候で育った甘さ抜群のデコボンを、贅沢にギュッと絞りました。

※デコボンは4月下旬までを予定しております

(5月初旬からは別の果実でご提供予定)

※収穫状況により、ご提供出来ない場合も御座います。

※価格は全て「税抜」表記です

※内容は予告なく変更する場合があります

===== 【 一般のお客様のお問い合わせ 】 =====

株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail: voice@reins.co.jp

TEL:0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月～金 10:00～18:00/土 10:00～15:00/日祝休)

===== 【 取材・掲載に関するお問い合わせ 】 =====

株式会社レイズインターナショナル (<http://www.reins.co.jp/>) 横浜市西区みなとみらい 2-2-1 ランドマークタワー12F

経営企画部 広報 花田 E-mail: pr@reins.co.jp TEL:045-224-7200 FAX:045-224-7201