

一人しゃぶしゃぶ専門店「しゃぶしゃぶ 山笑ふ」から五感で味わう春の新メニューが登場  
「春のハーブ香る 桜海老と米澤豚のつゆしゃぶ」を3月9日(月)より販売



<春季限定> 春のハーブ香る 桜海老と米澤豚のつゆしゃぶ

ベイクルーズグループの株式会社フレイバーワークス(本社:渋谷区渋谷1-23-21)が運営する、一人しゃぶしゃぶ専門店「しゃぶしゃぶ 山笑ふ」は、春季限定メニュー「春のハーブ香る桜海老と米澤豚のつゆしゃぶ」を3月9日(月)より販売します。

新作「春のハーブ香る桜海老と米澤豚のつゆしゃぶ」は、薄口醤油と昆布だしを合わせた上品なつゆに、干すことで香りが増した桜海老を加え、旨味が溶け出たつゆごとお召し上がりいただく一品。合わせる野菜には、緑鮮やかなルッコラ、クレソン、オレガノなど、ほのかな辛みと苦みのある香り良い春のハーブと、新玉ねぎや春キャベツなどの旬野菜をセレクトしました。

さっぱりとした上品な味わいのブランド豚「米澤豚一番育ち」の柔らかなロース肉で、だしの中の桜海老と春野菜を巻いてお楽しみください。

桜海老の旨みが溶け出たつゆは、最後にご飯にかけていただき、ワサビやあられ等の薬味と共にお茶漬け仕立てにしてお召し上がりいただけます。

銅鍋の中で、まるで桜吹雪を思わせるように舞う桜海老や旬野菜とともに、春の訪れを五感でご堪能ください。

◆メニュー概要

展開期間 :	2020年3月9日(月) - 2020年4月26日(日)		
展開店舗 :	しゃぶしゃぶ山笑ふ 全店舗		
商品名/価格(税別) :	春のハーブ香る 桜海老と米澤豚のつゆしゃぶ	¥1,700	

【報道関係者の皆様からのお問い合わせ先】  
(株)ベイクルーズ FLAVOR WORKS PR 小山・黒田

E-mail: flavor\_press@baycrews.co.jp    Mobile: 070-3183-3785(直通)    Tel: 03-5728-4616(代表)

## 「しゃぶしゃぶ 山笑ふ」とは

厳選された産地の肉と季節ごとの旬の野菜を、匠の技を集結させたこだわりの空間でお楽しみいただける、“一人しゃぶしゃぶ”の専門店です。

日本独自の食文化であるしゃぶしゃぶを、“一人しゃぶしゃぶ”を楽しんで頂くために、O型のカウンター席を中心に、一人にひと鍋ずつご用意しています。伝統工芸品の「曲げわっぱ」や、オリジナルの銅鍋、掛川手織葛布の「のれん」など、各所に匠の技を体感できるしつらえを施した空間でお迎えます。



HP : <http://yama-warau.jp/>

## 《ショップデータ》

表参道店	TEL : 03-5413-3967	住所 : 東京都渋谷区神宮前4-9-4 2F
銀座店	TEL : 03-5524-2981	住所 : 東京都東京都中央区銀座3-8-4
名古屋ラシック店	TEL : 052-259-6750	住所 : 愛知県名古屋市中区栄3-6-1 ラシック 8F

## ＜株式会社フレイバーワークス＞

設立	: 2017年9月1日
本社所在地	: 東京都渋谷区渋谷1-23-21
展開ブランド	: J.S. PANCAKE CAFE、J.S. BURGERS CAFE、J.S. FOODIES、LUKE'S、J.S. CURRY、RITUEL、CITYSHOP、FRANZÈ AND EVANS、BON GOÛT HAMBURG、しゃぶしゃぶ 山笑ふ、Bon Vivant、Roasted COFFEE LABORATORY、FLIPPER 'S、BOUL'ANGE、Cacth the Cajun Seafood、HI-CACAO CHOCOLATE STAND、CAFÉ M、machi machi、eggslut、PARIS SAINT-GERMAIN CAFÉ