

一人しゃぶしゃぶ専門店「しゃぶしゃぶ 山笑ふ」から、季節限定メニューが登場  
**「国産牛リブロースと玉ねぎのトマトすき焼き」を4月27日(月)より販売**



<季節限定> 国産牛リブロースと玉ねぎのトマトすき焼き

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、季節限定メニュー「国産牛リブロースと玉ねぎのトマトすき焼き」を4月27日(月)より販売します。

新作「国産牛リブロースと玉ねぎのトマトすき焼き」は、昆布出汁をベースとした上質な割下にお好みでガーリックオリーブオイルを入れて召し上がる、和と洋の要素を組み合わせた新感覚のすき焼きです。

合わせる食材は、甘みの強い玉ねぎとトマトに加え、国産牛のリブロースを贅沢にたっぷり120gにてご用意致します。そのまま食べても卵にくぐらせてもロー一杯に旨味が広がります。

またセットに含まれる池田製麺のきしめんは、付け合わせの粉チーズと残った卵に混ぜることでカルボナーラのような味わいが楽しめます。

銅製鍋の中で色とりどりの食材が融合し新しい味へと変化していく、ワクワク感満載のトマトすき焼きを是非ご賞味下さい。

◆メニュー概要

展開期間 :	2020年4月27日(月) - 2020年6月30日(火)
展開店舗 :	しゃぶしゃぶ山笑ふ 全店舗
商品名/価格(税別) :	国産牛リブロースと玉ねぎのトマトすき焼き ¥2,200

## 「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