

日本の魚がウリ! 板前がいる町の酒場『庄や』 11/10より冬のグランドメニュー開始!

おひとり様も歓迎! あったか鍋メニューも



▲のれんをくぐれば、ぬくもり溢れる酒場情緒が出迎えます

株式会社大庄(東京都大田区/代表取締役社長:平了壽)は、板前がいる町の酒場『庄や』にて、冬のグランドメニュー提供を2023年11月10日(金)より開始します。『庄や』は昭和46年創業以来、一貫して手づくりのぬくもり、出来立ての美味しさ、旬や季節の味を大切にしてきました。今回のグランドメニューでも、ふぐやあんこうの料理、旬の野菜を使った天布羅の盛り合わせなど、奇をてらわない新メニュー26品が加わります。板前がつくる、家庭料理とは一味ちがう素朴で美味しい料理を「ハイ!よろこんで」の掛け声とともに届けます。

また、この冬「海鮮寄せ鍋」「鱧ちり湯豆腐」など、1人前から注文できる鍋メニュー5種を用意。寒さ深まるこれからの季節、『庄や』の真心こもったあたたかい料理と酒でくつろぎのひと時を提供します。

表示価格は全て税込



▲左上から、「ふぐ唐揚げ」「あんこう唐揚げ」「野菜天布羅盛り合わせ」「元祖アサリバター」「スタミナ鉄板焼き」「茄子のピリ辛味噌炒め」

気取らない美味しさが嬉しい! 『庄や』の冬メニュー

まずは、この冬に新しく登場したメニューを紹介。冬を感じる素材を使った料理として「ふぐ唐揚げ」(680円)、「あんこう唐揚げ」(680円)や、季節の新鮮野菜を使った「野菜天布羅盛り合わせ」(550円)などが加わりました。さらに、『庄や』が発祥とも言われる「元祖アサリバター」(680円)も復活します。その他、豚バラ肉の「スタミナ鉄板焼き」(580円)や「茄子のピリ辛味噌炒め」(480円)など、嬉しい酒場メニューもお目見えです。

旬の魚を楽しみたいなら「本日入荷」の鮮魚がおすすめ!

『庄や』と言えば鮮魚です。店舗ごとに、全国の漁港から日ごと異なる鮮魚を仕入れることができるのは、板前がいるからこそ。グランドメニューの「本日のなめろう」(550円)、「本日入荷 刺身単品」「本日入荷 煮魚」「本日入荷 焼魚」(魚種によって価格が異なります)は、全て日替わりメニュー。グループ会社である豊洲市場の老舗仲卸「米川水産」(*)が目利きし、丸のまま仕入れる旬の鮮魚を板前が捌き、美味しく調理します。

※「米川水産」から仕入れている店舗は関東圏のみ。他の地域では地場の市場から仕入れています



▲冬に旬を迎える「寒サワラ」を持つ『庄や』の板前。真心こめて調理します



▲寒い日は煮魚が体にしみみます。「カレー」の煮付け(写真は煮魚の一例)

1人前から注文できる!板前仕込みの鍋は5種を用意

『庄や』の冬の名物といえば鍋メニューも外せません。「海鮮寄せ鍋」(1人前/1,280円)、「鱈ちり湯豆腐鍋」(1人前/950円)、「欲張りキムチチゲ」(1人前/1,280円)、「博多もつ鍋」(1人前/1,200円)、「具沢山 味噌ちゃんこ鍋」(1人前/1,200円)の5種を用意。奇をてらわないラインナップも、板前が仕込めば一味違います。一人でも気軽に入れる『庄や』だから、もちろん全種1人前から注文可能です。

▶左上から、「海鮮寄せ鍋」「鱈ちり湯豆腐鍋」「欲張りキムチチゲ」「博多もつ鍋」「具沢山 味噌ちゃんこ鍋」



(写真は全て1人前のイメージ)



▲酒場の雰囲気ピッタリな「アサヒ生ビール マルエフ」

本気の酒場だから!酒場で愛され続けた樽生が登場!

なんと! 11月10日から、樽生ビールが2種飲めます。「アサヒスーパードライ」(中生/550円)に加え、「アサヒ生ビール マルエフ」(中生/580円)が樽生ビールとして楽しめるようになりました。スッキリするキレのよさのスーパードライと、まるやかなうまみのマルエフ。気分や料理によって2種類の生ビールを飲み分けることができます。さらに、日本の酒と言えば日本酒。新たに、料理の素材の味を引き立たせる「真澄 真朱 AKA 山廃純米吟醸」(一合/770円)や、伝統的辛口酒「三千盛 Kiritto45 大吟醸」(一合/770円)などが加わりました。強い絆で結ばれた全国各地の酒蔵の銘酒を、常時18種以上取り揃えています。

本リリースについてのお問い合わせ



株式会社大庄 広報室 担当: 都筑(つづき)

TEL: 03-5764-2270 Mail: koho-info@daisy.co.jp