

食欲の秋だからこそ!! 季節の食材で体の調子を整えよう 『庄や』10月旬メニュー開始

10月1日から10月31日までの期間限定



▲ キノコ、秋茄子、戻り鰹など、秋を代表する食材を使った料理

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、旬の食材とお客様の健康にこだわる10月の「旬メニュー」を提供開始します（※一部店舗除く）。提供期間は2024年10月1日（火）から2024年10月31日（木）までの1か月間限定です。

毎月恒例となった旬メニューですが、今回のメニューでは、旬真っ盛りのキノコや秋茄子、蓮根、旬の締めくくりを楽しむ戻り鰹（カツオ）など秋の食材を、板前がまごころ込めて調理した全8品を用意します。食欲が増す季節ではありますが、寒暖差で体調を崩しやすい時期でもあります。食欲の秋だからこそ、体の調子を整える料理を『庄や』で楽しみましょう。

※表示価格は全て税込

■ 肌寒い秋は『庄や』で温まろう!!



▲ 旬の木の子 天布羅 (500円)



▲ 秋茄子 生姜焼き (400円)

10月の旬メニューでは、季節の食材を焼く・煮る・揚げるなど、板前の調理技術で仕上げるメニューをそろえました。

秋といえばキノコです。「旬の木の子 天布羅 (500円)」は、しめじ、舞茸、平茸などその日ごとに4~5種類を厳選。キノコが持つ豊かな香りと味を活かすように、板前がカラリと揚げます。キノコ類に含まれる栄養素は血の巡りを良くし、代謝をアップさせる効果が期待されるので、本格的に秋の気候になる10月に楽しんでほしい食材です。

また、皮が柔らかく甘味の強い秋茄子を使った「秋茄子 生姜焼き (400円)」は、カリカリの焼き目とジューシーな茄子の食感が味わえる一品。体を温める効果のある生姜とあわせて提供します。

「カブとお揚げの炊いたん (450円)」は、薬膳で胃腸を温める作用があるといわれるカブを、出汁で煮込み、ほくほくに仕上げます。優しい味のカブが癒してくれること間違いありません。

これらに加えて、バランスの良い食事ですらに体調を整えるなら『庄や』得意の魚料理でタンパク質を摂るのがオススメです。

「戻りかつお 塩叩き (600円)」は、板前が絶妙な火加減で炙り、外はパリッと中はトロっと仕上げます。薬味のんにくスライスやおろし生姜と一緒に食べると、さっぱりと脂の旨味が楽しめます。秋に脂が乗る旬のさばは、「味噌煮 (580円)」と「塩焼き (580円)」の2つの調理方法で提供します。

板前がいる『庄や』だからこそ、秋の味覚に舌鼓を打ちながら、バランスのいい食事ができます。



▲ カブとお揚げの炊いたん (450円)



▲ 戻りかつお 塩叩き (600円)



▲ さば味噌煮 (580円)

■ 旬メニューと酒のペアリングを楽しもう

秋の料理と合うオススメの酒として、9月に引き続き、東京都・小澤酒造「澤乃井 純米 銀印」(一合 650円)と、福島県・榮川酒造「榮川 UMESAKE 8年熟成」(60ml 600円)の2種を厳選して提供します。

「澤乃井 純米 銀印」は、すっきりとした飲み口に米の濃厚な旨味が広がり、「さばの塩焼き」や「秋茄子 生姜焼き」など、素材そのものの味が際立つ料理と相性抜群。

一方、「榮川 UMESAKE 8年熟成」は、キリッとした梅の酸味が特徴の梅酒。「旬の木の子 天布羅」など、香り豊かな食材や揚げ物とともに、せひ飲んでほしい一本です。



▲ 9月・10月限定で提供する日本酒(左)と梅酒(右)

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：古村(ふるむら)

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