

2026年春は“板前の手仕事”で勝負!! 『庄や』春の宴会プラン3/1開始!! 奇をてらわぬ王道のコースで失敗なし



▲ 板前の料理と樽生ビール含む飲み放題でコスバ良く宴会を楽しもう

株式会社大庄（東京都大田区／代表取締役社長：平 了壽）は、全国の“板前がいる町の酒場”『庄や』103店舗にて、春の宴会コースを2026年3月1日（日）より開始します。期間は6月30日（火）まで。「自慢の板前コース（飲み放題込み4,980円）」を中心に、3,980円、5,500円コースの全3プランを展開します。昨今、世の中ではロボット化や省人化が進んでいます。そうした潮流の中にあっても、『庄や』は全店舗に配置された板前による真心こめた手づくりの料理を、創業から58年間守り続けています。魚を捌く、時間をかけて煮込む、丁寧に汁を引くなど、手間を惜しまないこだわりは宴会コースでも変わりません。今春は特に「板前の手仕事」を全面に出し、長年親しまれてきた定番料理と旬の味覚を織り交ぜた『庄や』らしい実直な内容に仕立てました。「板前の手づくり料理」と共に、肩ひじ張らずに過ごせる温かい空間を届けます。

※本文中の表示価格は全て税込み

“板前の手仕事”で 他にはないコースを

今春の宴会コースは、板前の手仕事にとことんこだわりました。「生(切る)」「煮る」「焼く」「蒸す」「揚げる」といった和食の基本の調理技術を軸に、板前が一品一品丁寧に仕立てます。中でも注目は、3つのコースすべてに盛り込まれた『庄や』名物の「刺身盛り合わせ」。その時季に旨味を増す旬の鮮魚を、豊洲市場の老舗仲卸「米川水産」から直送し、各店舗の板前が店内で捌いて提供しています。



大満足!! 3つの宴会プラン



▲ 「自慢の板前コース (4,980円)」

一押しは、歓迎会や送別会、懇親会、同窓会など幅広い宴席で使いやすい、料理のバラエティ豊かな「自慢の板前コース」(4,980円)。『庄や』定番の酒場料理と板前こだわりの手料理をラインナップし、ボリューム満点の内容です。「米川水産」が目利きしたマグロと本日の鮮魚を盛り込んだ「刺身五種盛り」をはじめ、創業から変わらぬ味わいの名物「焼きとり」、薄衣で海老や穴子の旨味を引き立てる「串天布羅」など、板前自慢の料理を揃えます。さらに、酒場で愛される「牛肉豆腐」は、肉が柔らかくなるまで約1時間じっくり煮込み、一度冷ますことで豆腐に味をしっかりと染み込ませた逸品。食事の締めには、出汁を丁寧に引き、鰹を香らせた「料亭茶漬け」を提供します。料理8品に加え、樽生ビールを含む飲み放題付きで、4,980円という高コスパなコースです。



▲ 「粋な横丁コース (3,980円)」



▲ 「和の伝統コース (5,500円)」

また、気の置けない仲間と気軽に飲むなら「粋な横丁コース」(3,980円)がお得。三大名物の「刺身」「煮込み」「焼きとり」など、お酒にピッタリの全7品を揃えます。大切な方たちとの会食には、「和の伝統コース」(5,500円)がオススメ。自慢の「刺身」「煮付け」に加え、土鍋の「炊き込みご飯」など、板前の手仕事を存分に堪能できる全8品です。さらに、すべての宴会コースは「アサヒスーパードライ」樽生ビールを含む飲み放題付き。加えて、ひとりたったプラス500円で蔵元直送の銘酒「浦霞 本仕込 本醸造」「初孫 魔斬 生酏 純米 本辛口」「澤乃井 純米 大辛口」の日本酒3銘柄も飲み放題で楽しめます。

※コース写真はすべて4人前のイメージです

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：古村(ふるむら)
TEL：03-5764-2270 Mail：koho-info@daisyoy.co.jp

板前がWebの酒場



店舗の魅力を
YouTubeで配信中