

春ど真ん中の味覚が揃い踏み!! 全国89店舗の『庄や』で 旬を味わい尽くす4月限定メニュー

この時季だけの日本酒にも注目!!



▲ 板前が仕立てるこの春に味わいたいメニュー

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』89店舗にて、4月限定の「旬メニュー」全9品の提供を開始します（一部店舗を除く）。提供期間は2026年4月1日（水）から4月30日（木）までの期間限定です。初かつおや桜鯛、メバルなどの海の幸をはじめ、そら豆や新玉ねぎなど旬の食材を使った、春ど真ん中のメニューを板前が一品一品、真心を込めて調理します。昨今、温暖化などの影響で季節の移ろいを感じにくくなりつつある中、『庄や』では創業以来守り続けてきた「旬を楽しむ文化」を、あらためて大切にしています。今後も厳選した旬の食材を、板前が多彩な調理法で仕立て、日本の四季の味わいを届けてまいります。

※本文中の表示価格は全て税込み。

※天候や市場の状況により商品内容を急きょ変更する場合があります。



桜鯛 刺身



初かつお 刺身

日本の春を『庄や』で感じよう！

“桜鯛”と呼ばれる桜色が美しい春の真鯛は、「桜鯛刺身（500円）」で提供します。産卵期を前にたっぷり栄養を蓄えた桜鯛は、なめらかな身と上品な甘みが特長。きめ細やかな脂の旨みが口の中で広がります。この時季に黒潮に乗って北上する、春の風物詩である初かつおは「刺身（650円）」で用意。引き締まった身と、瑞々しくさっぱりとした旨味が楽しめます。これらの鮮魚は、創業90年を迎える豊洲市場の老舗仲卸「米川水産」が目利きし、新鮮なまま各店舗へ直送されています。



メバルの粕漬け焼き



そら豆〈焼き〉

加えて、“春告魚”であるメバルは「粕漬け焼き（780円）」で。酒粕にじっくりと漬け込まれた繊細な白身を板前が焼き上げれば、ほろりとほどける身に芳醇なコクが加わり、思わず酒が進む一品です。さらに、季節の野菜にも注目。旬の走りを迎える「そら豆〈茹で または 焼き〉（680円）」は、濃厚な甘みがダイレクトに感じられます。シャキシャキ食感が心地よい新玉ねぎは、桜海老や菜の花と合わせて「新玉ねぎと釜揚げ桜海老のサラダ（680円）」に。この他、「春・山菜 天布羅盛り（780円）」や「ふきのとう味噌おにぎり（280円）」など、今しか味わえない春ど真ん中の全9品を用意します。

春の味覚には春限定の日本酒を！



『庄や』は全国の蔵元から直送の日本酒でも春を届けます。4月の日本酒は、山形県より季節限定の2銘柄を用意。「出羽桜 桜花吟醸 さらさらにごり（一合950円）」は、看板銘柄である桜花吟醸酒を荒く絞った1本。にごりのコクが「新玉ねぎと釜揚げ桜海老のサラダ」の甘みと旨みを包みこみます。東北銘醸の「初孫美咲 生酛純米大吟醸（一合950円）」は、大吟醸の爽やかな香りと華やかな味わいが特長。キリッと冷やして「桜鯛刺身」と合わせれば、まさにこの時季だけの贅沢なペアリングです。

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@daisyoco.jp

核前がWebの酒場



店舗の魅力を
YouTubeで配信中