

今だけ!春の海は旨いもん尽くし 初かつお・桜海老・穴子など 『大庄水産』4月旬メニュー登場!!



株式会社大庄(東京都大田区/代表取締役社長:平了壽)は、全国の漁場から届く魚貝を使った浜焼きや刺身、寿司を名物とする海鮮居酒屋『大庄水産』23店舗にて、4月限定の「旬メニュー」全9品を提供します(※一部店舗を除く)。初かつお、桜海老、穴子、太刀魚など、春から初夏へと進むこの時期ならではの海の幸を、魚を知り尽くした職人が、素材の味をストレートに感じる料理に仕上げます。昨今、温暖化などで季節の変化を感じる事が難しくなりつつあります。『大庄水産』では、「そんなご時世だからこそ、本物の旬の旨さをしっかり味わってほしい」というメッセージを伝え続けます。

旨いもんどっさり! 『大庄水産』春の旬メニュー

4月の旬メニューでは、まずはこれを食べるべし。「春かつお(刺身・たたき・寿司セット)」(1200円)。春から初夏にかけて黒潮に乗って北上する初かつおを、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、一尾まるごと店舗へ直送。鮮度抜群のかつおを、魚を知り尽くした職人が刺身・たたき・寿司に仕立てます。三つの味わいを一度に楽しめるお得な一皿です。

旬のはしりでは穴子を用意。一本まるごと「穴子寿司」(1000円)を提供します。特製ダレで仕上げた煮穴子は、ふっくらとした身と上品な甘みの特長。ほどよく締めたシャリが絶妙に絡み合い、豊かな旨みが広がります。

淡泊でありながら旨みのある太刀魚は、シンプルに「太刀魚串焼き」(450円)で。職人が素材の状態を見極めながら、最も美味しい火加減で焼き上げることで、外は香ばしく、中はふっくらジューシーに仕上げます。



▲春かつお(刺身・たたき・寿司セット)(1200円)



▲穴子寿司(1000円)



▲桜海老と菜の花のかき揚げ(550円)



▲太刀魚串焼き(450円)

加えて、「桜海老と菜の花のかき揚げ」(550円)も春らしさ感じる一品。菜の花の爽やかな香りとほろ苦さに、桜海老の甘みが重なります。その他、卓上コンロで焼く「焼きそら豆」(650円)、「ほたるいかとうどの酢味噌和え」(580円)、「いいだこと竹の子のさっと煮」(650円)、「新玉ねぎスライス 生わかめぼん酢」(390円)、「アスパラベーコンフライ」(650円)の全9品を揃えます。

※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。

旨い日本酒が旬を盛り上げる!

『大庄水産』は、全国の蔵元より直送される日本酒でも春の味覚を盛り上げます。4月の日本酒は、山形県より季節限定の2銘柄を用意します。まずは、「出羽桜 桜花吟醸 さらさらにごり」(一合950円)。看板銘柄である桜花吟醸酒を荒く絞った一本。「桜海老と菜の花のかき揚げ」の香ばしい衣と桜海老の旨味を、にごりのコクが押し上げます。続いて、東北銘醸の「初孫 美咲 生酏純米大吟醸」(一合950円)。大吟醸の爽やかな香りと華やかな味わいが特長で「太刀魚串焼き」と合わせれば、滋味深い白身の味わいをより豊かに感じられます。



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@daisyo.co.jp

板前がWebの酒場



店舗の魅力を
YouTubeで配信中