

夏のはじまりは『庄や』から!! 鮎や夏野菜で彩る旬メニュー8品 全国86店舗で6月限定

真澄と大七から直送の限定酒も見逃すな!



▲ 板前が仕立てるこの時季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』86店舗にて、6月限定の「旬メニュー」全8品の提供を開始します（一部店舗を除く）。提供期間は2026年6月1日（月）から6月30日（火）までの期間限定です。

梅雨入りする6月は、鮎やキビナゴなどの夏を告げる魚に加え、谷中生姜や生枝豆、ししとうなど、夏らしい爽やかな味覚が勢ぞろい。キンキンに冷えた生ビールや冷酒がより美味しく感じられる、この季節にぴったりな酒場料理に仕立てます。『庄や』が毎月提供する旬メニューには、「旬を楽しむ日本の文化」を守り続けたいという想いが込められています。温暖化などの影響で、暦通りの四季を感じにくくなりつつある今だからこそ、食を通して日本の四季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。



鮎の塩焼き



きびなご唐揚げ

夏の訪れを感じる 板前仕込みの6月旬メニュー

夏の風物詩の鮎は「鮎の塩焼き（780円）」で用意。熟練の板前が、まるで川を泳いでいるかのような躍動感そのままに、“踊り串”を打ち、強火の遠火でじっくりと焼き上げます。パリッと香ばしい皮目からそのままかぶりつけば、鮎特有の爽やかな香りが口いっぱいに広がり、夏の訪れを感じさせます。鹿児島県などで愛されるキビナゴは、外はサクッと軽く、身は柔らかくふっくらとした「きびなご唐揚げ（480円）」に。レモンをきゅっと絞れば、アテに最高の一品です。



生もぎ枝豆〈焼き〉

静岡県などから、もぎたての産地直送で仕入れる「生もぎ枝豆〈茹で又は焼き〉（650円）」が今年も登場。濃厚な香りと甘みを楽しめる生枝豆を、板前が茹でたて、焼きたてのアツアツのまま提供します。特に一押しなのが「焼き」。旨味に香ばしさが加わり、冷えたビールがぐびぐびと進みます。江戸時代から夏の食欲増進のため親しまれてきた「谷中生姜（480円）」は、爽やかな香りとみずみずしくシャキッとした食感が特徴。味噌をつければ甘みが引き立つ粋なおつまみです。強火でさっと炒めた「ししとう葱味噌炒め（480円）」は、ほのかな苦みとコク深い味噌が食欲をそそります。このほか、「イワシ梅煮（450円）」や、「夏野菜の天布羅（580円）」、「茄子とオクラの揚げ浸し（390円）」を加えた全8品を提供します。



谷中生姜

夏の味覚には、爽やかな限定酒を！

『庄や』は日本酒でも夏を届けます。全国の蔵元から直送されるこの時季限定の2銘柄を用意。長野・宮坂醸造の「真澄 純米吟醸 すずみさけ（140ml550円）」は、白麹由来の爽やかな酸味が「生もぎ枝豆」の青い香りとは相性抜群です。福島・大七酒造の「大七 純米生酏 爽快冷酒（140ml480円）」は、軽快な米の旨味が、「ししとう葱味噌炒め」の味噌のコクを受け止めてくれます。



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

板前がWebの酒場



店舗の魅力を
YouTubeで配信中