

夏宴会プランに妥協ナシ!! 旬の刺身を楽しむ『庄や』の新コース! 板前の手づくり料理で暑気払い



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』全99店舗にて、夏秋の宴会コースを開始しました。期間は2026年7月1日（水）から10月31日（土）までです。「自慢の板前コース（4,980円）」をはじめ、3,980円コース、5,500円コースの全3種類をラインナップ。いずれも、樽生ビールを含む2時間飲み放題付きです。『庄や』は創業以来58年間、板前の手づくり料理にこだわってきました。この宴会コースでも妥協することなく、和食の基本技術を軸に板前が手間を惜しまず仕上げます。また、『庄や』名物「刺身盛り合わせ」を3つのコースすべてに盛り込むことにもこだわりました。「刺身盛り合わせ」は、豊洲市場の老舗仲卸「米川水産」から直送される旬の鮮魚を、各店舗の板前が店内で捌き、新鮮な状態で提供します。今年の暑気払いは『庄や』でキマリです。

大満足!! 3つの宴会プラン



▲ 自慢の板前コース (1人前4,980円)

一押しは、様々なシーンで利用しやすい「自慢の板前コース (4,980円)」です。メインは「米川水産」が目利きするマグロや鯛、カンパチなどを盛り込んだ「刺身七種盛り」。さらに、魚のすり身や海老などをお店で合わせた真丈と旬のジュンサイの食感が楽しめる「海老真丈と順才のお椀」や、夏のスタミナ食材・鰻の蒲焼きを卵で一つひとつ巻き上げた「鰻の出汁巻き玉子」など。板前こだわりの料理が満載です。シメには、三重県の郷土料理「鯉手ごね寿司」。カツオを丸ごと仕入れ、新鮮な身を“漬け”にします。料理7品に加え、樽生ビールを含む飲み放題付きで4,980円と、高コスパなコースです。



▲ 和の伝統コース(7~8月) (1人前5,500円)



▲ 和の伝統コース(9~10月) (1人前5,500円)

また、板前の技が光る「和の伝統コース (5,500円)」は、内容が夏と秋で変化します。自慢の「刺身」はもちろんラインナップし、7~8月は「とうもろこし茶碗蒸し」、「鮎の塩焼き」、「鰻の柳川小鍋」など。9~10月は「戻り鯉 塩たたき」や、「太刀魚 柚庵焼き」、「銀鮭と舞茸の炊き込みご飯」など、和食の技で仕立てた季節感あふれる料理各8品を取り揃えます。気の置けない仲間たちと気軽に楽しみたい方には、「横丁酒場コース (3,980円)」がお得。『庄や』三大名物の「刺身」「煮込み」「焼きとり」に加え、月替わりの「旬魚と旬菜の天布羅」など、全7品がリーズナブルに楽しめます。いずれのコースも、樽生ビールを含む飲み放題付きです。



▲ 横丁酒場コース (3,980円)

※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。

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