

秋本番!! さんまに鮭に戻りかつお! 『庄や』82店舗で10月限定メニュー 限定の“ひやおろし”で秋満喫



▲ 板前が仕立てるこの時季に味わいたいメニュー

食欲の秋、真ただ中。

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』82店舗にて、10月限定の「旬メニュー」全11品の提供を開始します（一部店舗を除く）。提供期間は2026年10月1日（木）から10月31日（土）までの期間限定です。

秋の味覚を代表するさんまを始め、鮭、戻りかつお、キノコ、栗などが勢ぞろいする10月は、まさに食を楽しむ絶好の季節。板前が手間を惜しまず、旬の食材をこの秋にしか味わえない料理に昇華させます。それらに合わせるのは、秋の日本酒「ひやおろし」。この時季ならではのペアリングが楽しめます。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昨今だからこそ、『庄や』は毎月限定で提供する旬メニューを通して、日本の四季を届けます。

※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ぎょ変更する場合があります。



生さんま 刺身



生さんま 塩焼き (イメージ)

食欲の秋は『庄や』で！

まずは秋の風物詩、さんまから。魚が自慢の『庄や』は、鮮度が命の「生さんま 刺身 (日替わり価格)」が一押し。たっぷりの脂を蓄えた生さんまは、とろける舌触りと深いコクが堪能できます。また、定番の「塩焼き (日替わり価格)」も用意しています。「鮭ハラス味噌漬焼き (650円)」は、じっくりと味噌に漬け込んだ板前のひと手間が光る一品。味噌のコクが鮭の脂と旨味を引き立て、思わず日本酒を重ねたくなる酒の肴です。



鮭ハラス 味噌漬焼き



烏賊ゴロ 陶板焼き

噛むほどに濃い旨味が広がる旬のイカは、熱々の「烏賊ゴロ 陶板焼き (680円)」で。ニンニクと生姜をしっかりと利かせた味わいは、生ビールがつつい進みます。そのほか、「戻りかつお (刺身 又は たたき) (各680円)」や「鰯 (にしん) の煮付け (550円)」、「殻付き銀杏 塩煎り (500円)」、「秋野菜の天布羅盛り (580円)」、「秋茄子 揚げ出し (600円)」などをラインナップ。さらに、栗のまろやかな甘みを楽しめる「マロンアイス (300円)」を加え、秋を存分に楽しめる全11品を用意します。



秋の味覚には、ひやおろし!!

ひと夏熟成させることで、まろやかな旨味と深みが増す、秋ならではの日本酒「ひやおろし」は、2銘柄を用意します。高知・土佐鶴酒造「土佐鶴 純米酒 秋鶴 (140ml800円)」は、米のコクが「生さんま 塩焼き」の脂とよく合います。一方、青森・八戸酒造「陸奥八仙 特別純米 緑ラベル (140ml850円)」は、ほどよい軽快さが「秋野菜の天布羅盛り」と相性抜群。ぜひ、旬の日本酒を旬の味覚とペアリングをして楽しんでください。

本リリースについてのお問い合わせ