

あんこうに牡蠣！冬の味覚先取り!! 板前のひと手間光るメニュー全12品 『庄や』全国83店舗で11月限定



▲ 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』83店舗にて、11月限定の「旬メニュー」全12品の提供を開始します（一部店舗を除く）。提供期間は2026年11月1日（日）から11月30日（月）までの限定です。

晩秋から冬にかけて旨味が増す、さわらやあんこう、牡蠣など、季節先取りの食材を、板前がひと手間かけて酒の肴に仕立てます。さらに、『庄や』と強い絆で結ばれた全国の伝統酒蔵から、旬の料理に合う日本酒を厳選。11月中旬からはこの冬最初に絞る“新酒”も登場し、この時季ならではの味わいを楽しめます。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』では毎月の旬メニューを通して、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。

板前の技で昇華された旬の料理を堪能しよう！



さわら 刺身

チェーン居酒屋では真似できない『庄や』ならではの冬の味覚が大集合。これから冬にかけて脂が乗るさわらは「さわら 刺身（750円）」で提供します。グループ会社である老舗仲卸「米川水産」が全国の漁場から目利きした届いたばかりの新鮮な魚を、店内で手際よく捌き、皮目を炙って仕上げます。皮と身の間にある脂が溶け出し、旨味が広がります。濃厚かつクリーミーな味わいの真牡蠣は、「牡蠣磯焼き（2個750円）」と「牡蠣の土手煮（600円）」で提供。いずれも磯の香りがダイレクトに楽しめ、日本酒がクイクイすすみます。



牡蠣磯焼き



牡蠣の土手煮



あんこう唐揚げ

そして、冬に旨みを増すあんこうは、醤油と生姜でシンプルに下味をつけた「あんこう唐揚げ（550円）」に。外はサクッと、中はふっくらジューシー、思わず箸が進む一品です。その他、「蓮根の海老すり身 はさみ揚げ（550円）」や、「焼き鯖と茗荷の細巻寿司（350円）」、「春菊と蒸し鶏の胡麻和え（390円）」など全12品を揃えます。

旬の味覚は日本酒とともに!!

旬メニューにぴったりの日本酒は2銘柄用意します。香川県・西野金陵の「金陵 月白 吟醸（140ml650円）」は、透明感あふれる上品な飲み口が特長の吟醸酒。華やかな香りが、「さわら」の繊細な旨みを引き立てます。一方、秋田県・秋田酒類製造の「高清水 新酒 初しぼり（140ml650円）」（※）は、新酒ならではのみずみずしくフレッシュな飲み口が魅力。「牡蠣の土手煮」の濃厚な味わいを、軽やかな酸味がすっきりと受け止めます。

（※）「高清水 新酒 初しぼり」は、入荷次第（11月中旬予定）での販売開始となります。



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@daisyo.co.jp

板前がWebの酒場



店舗の魅力を
YouTubeで配信中