PRESS RELEASE

報道関係 各位

2026年11月4日
株式会社大庄

今年の忘年会は“鍋”で選ぶ!!
『庄や』63店舗で
板前自慢の冬宴会コースがスタート



▲ こだわりの鍋コースで忘年会を楽しもう

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』63店舗にて、2026年11月1日（日）から冬の宴会コースを提供開始します（一部FC店舗は除く）。期間は2027年2月28日（日）まで。樽生ビールを含む２時間飲み放題付きの4,980円コース、5,500円コース、6,500円コースの全３種類を用意します。今回の3つのコースには、いずれも豊洲の老舗仲卸「米川水産」から仕入れる新鮮な刺身をラインナップ。さらに、メインには「海鮮寄せ鍋」や「つるし切り鮟鱇鍋」、「黒毛和牛すき焼き鍋」など、冬の宴席にぴったりの豪華な鍋料理を据え、各コース数種類の中から好みに合わせて選べます。『庄や』は創業から50年以上、板前による手づくり料理を大切にしてきました。そのこだわりは宴会コースでも変わりません。忘年会のお店選びに困ったら、全店舗に板前がいる『庄や』にお任せください。

※本文中の表示価格は全て税込み
※コース写真はすべて4人前のイメージです

冬の味覚と鍋を楽しむ!!3つの宴会プラン



▲ 板前自慢の鍋コース

今年の忘年会コース一押しは、「板前自慢の鍋コース（5,500円）」です。メインは、冬の宴会を盛り上げる鍋料理。ズワイガニや海老、鱈など7種以上の魚介を贅沢に使った「海鮮寄せ鍋」や、鮟鱇を丸のまま仕入れ、お店でつるし切りにて下処理する「鮟鱇鍋」、新鮮な牛小腸やギアラの旨味がスープに溶け込む「博多もつ鍋」の3種類から、好みに合わせて選べるのが特長です。また、『庄や』ならではの、その日に入荷する新鮮な旬魚を使った「市場直送 鮮魚五種盛り」は、もちろんコースに盛り込みました。そのほか、カニや鱈白子などを使った月替わりの「茶碗蒸し」や、「帆立と鮭の北海手仕込みフライ」、「あん肝ぽん酢」など、冬に味わいたい料理を加えた全7品の大満足のコースです。

こだわりの鍋コースが他にも！

少し贅沢に、料理をじっくり味わいたい宴席には「和の伝統コース（6,500円）」がおすすめです。程よい霜降り肉を存分に楽しめる「黒毛和牛すき焼き鍋」をメインにした最上級コース。厳選された鮮魚の「刺身七種盛り」や、「銀鱈 西京漬け焼き」、「天布羅盛り」など、板前の技が光る和食全8品が楽しめます。気心の知れた仲間と気軽に楽しむ忘年会には「粋な横丁コース（4,980円）」。『庄や』名物の「煮込み」をはじめ、「寒ブリと香味野菜の塩タタキ」や、「若鶏もも肉 にんにくスタミナ焼き」に、「鱈と白子のちり鍋」または「両国ちゃんこソップ鍋」を加えた、全6品の高コスパなコースです。しかも、すべてのコースは２時間飲み放題付き。「アサヒスーパードライ」樽生ビールや、ハイボールやサワーなど、さまざまなドリンクも楽しめ、高コスパです。



▲ 和の伝統コース



▲ 粋な横丁コース

本リリースについてのお問い合わせ

DAISYO

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

板前がいるWebの酒場 庄Tube

店舗の魅力を
YouTubeで配信中