

和食さと 10月7日(木)から秋冬の新メニューがスタート!!

さとのメニューが変わりました!!

「大海老天井」「広島産牡蠣フライ」「大海老天鍋焼きうどん」など!!

■和食さと 秋冬の新作メニューが始まりました!!!

国内206店舗を展開する和食ファミリーレストラン「和食さと」では、10月7日(木)より秋冬の新メニューの販売を開始します。今回の秋冬メニューでは天ぷらの新食材として「大海老」を使った新メニューや、これからの季節が旬の広島産「牡蠣フライ」、そしてコシのある太麺を熱々で楽しめる「鍋焼きうどん」など、秋冬ならではの商品が新登場!! また、お屋の人気メニュー「お屋の選べるさと和膳 988円」も選べるおかずがリニューアルし、「さわら西京焼」や店内で衣付けした揚げたてホクホクの「カジキフライ」や「大海老フライと牡蠣フライ」など、どのおかずにもしようか迷うほどさらに魅力ある品揃えにパワーアップ!!他にも定番の「カレーうどん」は6種のスパイスに帆立の和風だしを加えるなどリニューアルして更に美味しくなりました!!さらに、寒いこれからの季節におすすめな「糍味噌の具だくさん味噌汁」も新登場♪秋冬にぴったりな商品や見た目にも楽しめる商品、改良を加えてさらに美味しくなった商品など、「和食さと」ならではの商品をご用意していますので、是非この機会にさとの新メニューをお楽しみください。



■大海老天井 (単品)1,098円

器からはみ出るほどの大ぶりな大海老の天ぷらが3尾のっており、見た目にも豪華で、海老好きにはたまらないオススメの新作の天井です。

さとの天ぷら衣には米粉を使っているので、サクサクで最後まで飽きずに食べ続けられるのが特徴です。そして今回より、天井の新しい楽しみ方として2種類の「天井タレ」をご用意!!定番の特製タレと、あっさり出汁のタレを食べ比べて楽しめるようになりました♪



■牡蠣フライ (単品)1,098円

広島産の大粒の牡蠣を使用。さと特製のタルタルソースとの相性も抜群なので、この時期ならではのジューシーな「牡蠣フライ」をお楽しみください。



■大海老天鍋焼きうどん 1,208円

大海老の天ぷら付の鍋焼きうどん。コシのある太麺を使用し、卓上で炊きながら最後まで熱々でお楽しみいただけます。

■お屋の選べるさと和膳 988円

ランチ限定のイチオシ商品で、おかずは7種類から好きな1品をお選びいただけます。今回新たに「さわら西京焼」や、脂がのった「カジキフライ」などのこだわりのおかずが仲間入りしました。国産のカジキフライは店内で1つ1つ丁寧に手付けしており、揚げたてホクホクなフライに特製タルタルソースを付けて食べるのがオススメです。おかずの他に、天ぷらと麺類、茶碗蒸しなどがセットで988円はとってもお得♪(ランチ販売時間)平日・土曜 ~15時 ※日・祝・特定日のぞく

【販売概要】

- 対象店舗 和食さと全店(206店舗) ※岡崎店のぞく
- 販売期間 10月7日(木)~
- ※一部店舗では改装などにより一時休業している場合があります。
- ※食材の状況により商品内容、食器等が異なる場合があります。
- ※一部商品は時間帯により販売していない場合があります。

お屋のイチオシ! お値打ち御膳!

自慢の料理! 選べるおかず

1 選べるおかずを下記より1品お選びください。

2 ミニ麺を4種類より1品お選びください。

899円(税込988円)

＜お問い合わせ先＞ サトフードサービス株式会社 和食さとマーケティング部
(担当) 山口・宮川 TEL:070-1305-6114 E-mail: hanbaisokusin@sato-rs.jp

オフィシャルHP : <https://sato-res.com/sato/>