

和食さと 夏の風物詩『うなぎ』や『鱧(はも)』を使った季節限定メニュー登場!!

炭火焼のうなぎを使用した「ひつまむし」は3つの味を楽しめる!!

<販売期間> 6月16日(木) ~ 8月末 予定

■「夏」限定の和膳が登場・・・「炭火焼のうなぎ」「国産活け鰻」や夏野菜を使った季節限定商品♪

国内208店舗を展開する「和食さと」では、夏の訪れを感じる旬の食材「うなぎ」や「鱧(はも)」などを使用した季節限定のフェアメニューを、6月16日(木)から販売開始します。今回の夏フェアは、『炭火焼うなぎ』を使用した、「うなぎちらし」や「ひつまむし」、「うざく」そして「うな玉」など、様々な料理でうなぎの美味しさをお楽しみいただけます。そして夏の風物詩の鱧は、国産活け鰻の鱧を使用し、「鱧の天ぷら」や、「鱧天そうめん」など、鱧の美味しさを存分に味わえる品揃えになっています。6月21日(火)からは、和食さとの人気しゃぶしゃぶ食べ放題「さとしゃぶ」をご注文いただくと、国産活け鰻を使った「鱧天そば/うどん」も食べ放題になります!! 今しか楽しめない旬の料理を、「和食さと」では是非ご堪能ください。



四季めぐり膳(うなぎちらし)

1,599円(税込1,758円)



うなぎちらしと鱧天そうめん膳

1,499円(税込1,648円)



季節のすし和膳<夏>

1,399円(税込1,538円)



鱧と海老と夏野菜の天井御膳

1,399円(税込1,538円)



ひつまむし御膳

1,999円(税込2,198円)

【フェア販売概要】

- 対象店舗 和食さと全店(208店舗)
- 販売期間 6月16日(木) ~ 8月末 予定

※食べ放題は6月21日(火)から開始

※一部店舗では食材の状況等により商品内容、食器等が異なる場合があります。

※一部の食材の中には、産地や仕様など変わる場合があります。

※本メニューは予告なく変更/中止する場合があります。

【フェア商品】

- ①「四季めぐり膳(うなぎちらし)」・・・炭火焼うなぎちらし、国産活け鰻天ぷら、鱧の湯引き、うな玉、ローストビーフのトマト酢ジュレがけ、冬瓜翡翠煮など、夏の味覚を色々楽しめる和膳です。
- ②「うなぎちらしと鱧天そうめん膳」・・・炭火焼うなぎちらしと鱧天そうめん(「揖保乃糸」使用)に、ローストビーフのトマト酢ジュレがけと夏野菜を使った天ぷら盛り合わせが付いた、まさに夏を感じる和膳です。
- ③「鱧と海老の夏野菜の天井御膳」・・・国産活け鰻の天ぷらやミニトマト、なすなどの夏野菜に海老天が3尾付けた豪華な天井です。そば/うどんなどがセットになっています。
- ④「季節のすし和膳<夏>」・・・炙りうなぎの寿司と鱧の湯引き手巻すしなどの寿司盛り合わせに、天ぷら、そば/うどんがセットになった和膳。
- ⑤「ひつまむし御膳」・・・炭火焼うなぎを使用したひつまむしに、天ぷら盛り合わせがセットになった御膳で、うざく付きです。
ひつまむしは・・・一.うな井で、二.薬味を混ぜて、三.最後にうな茶漬けで3つの味を楽しめます。

<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・四宮 TEL:070-1305-6114 E-mail: hanbaisokusin@sato-rs.jp
オフィシャルHP : <https://sato-res.com/sato/>