

残暑厳しい秋に“秋の味覚の代表格”秋刀魚づくしのメニューで秋バテ予防！

## くいもの屋わん 秋季宴会コースメニュー 秋季限定メニュー「ふるさと便り 中秋」提供開始

2016年9月13日（火）～11月7日（月） 期間限定



株式会社オーイズミフーズ（本社：神奈川県厚木市、代表取締役社長：大泉賢治）は、全国で展開する創作料理居酒屋「くいもの屋わん」全店で、2016年9月13日（火）～11月7日（月）までの期間限定で、旬の食材を盛り込んだ秋の宴会コースメニュー、秋の味覚の代表格である秋刀魚を使用した秋季限定メニュー「ふるさと便り 中秋」を提供いたします。

「くいもの屋 わん」は、全国で190店舗を展開する創作料理と鮮魚が堪能できる個室居酒屋です。“百年前の民家”をコンセプトとし、古民家を思わせる落ち着いた雰囲気の内には個室を多数用意しており、少人数の女性グループから大人数の団体宴会まで様々な用途でご利用いただけます。

この度、2016年9月13日（火）より提供開始いたします秋の宴会コースメニューは、秋刀魚や茸、鮭などの旬の食材をふんだんに使用した宴会コースメニューです。秋の味覚をリーズナブルに楽しめる「唄コース」（全7品コース）をはじめ、「咲コース」（全7品コース）、「楽コース」（全8品コース）、「縁コース」（全8品コース）の3つのコースのほか、「期間限定！秋の味覚特別コース」をご用意いたしました。

また、アラカルトメニューでは北海道産の秋刀魚を使った秋季限定メニュー「ふるさと便り 中秋」を提供いたします。秋刀魚の塩焼きやカルパッチョ、香気ご飯など、秋の味覚の代表格である秋刀魚をわん風にアレンジしたメニューとなっております。厳しい残暑が続く9月の秋バテ予防に良いとされる“渋み”の効いた秋季限定メニューを是非ご賞味ください。

### 「秋期宴会」コースメニュー詳細

#### 唄（うた）コース（全7品コース）

##### ■ 価格

飲み放題込／1名：3,000円（税込）

料理のみ／1名：1,480円（税込）

##### ■ コースメニュー

- |                |              |
|----------------|--------------|
| -枝豆            | -三元豚と茸のセイロ蒸し |
| -シュリンプクラッカー    | -若鶏の紅葉クリーム焼き |
| -イカのスパイスペッパー揚げ | -甘辛秋刀魚の生姜飯   |
| ガーリックポテトフライ    |              |

※一部店舗では実施していません。



## 咲（さき）コース（全7品コース）

### ■価格

飲み放題込／1名：3,600円（税込）

料理のみ／1名：2,080円（税込）

### ■コースメニュー

- 枝豆
- 揚げじゃがの黒豚みそ仕立て
- お造り3種盛り合わせ
- 三元豚と茸の旨塩陶板煮
- カリカリベーコンとじっくりさつま芋のサラダ
- 若鶏の紅葉クリーム焼き
- 秋刀魚の竜田揚げ
- 戻りかつおの手ごね御飯



## 楽（らく）コース（全8品コース）

### ■価格

飲み放題込／1名：4,000円（税込）

料理のみ／1名：2,480円（税込）

### ■コースメニュー

- 旨辛昆布ののつけ豆腐
- 三元豚のトマトすきやき風鍋
- お造り4種盛り合わせ
- 自家製つくねの茸クリーム焼き
- トラウトサーモンスモークとアボカドのサラダ
- 小茄子の黒豚みそ田楽添え
- 山芋サクトロ揚げ
- 雑炊 もしくは うどん
- イカさつま旨み揚げ
- モンブラン



## 縁（ゆかり）コース（全8品コース）

### ■価格

飲み放題込／1名：5,000円（税込）

料理のみ／1名：3,480円（税込）

### ■コースメニュー

- フカヒレの錦糸寄せ
- 鴨ロースのハリハリ鍋
- お造り5種盛り合わせ
- 蝦夷鮑ときのこのトリュフ醤油焼き
- 北海道産炙り秋刀魚スモークのサラダ
- いくら醤油漬けのつけ飯
- 鯛の養老揚げ
- モンブラン

2016年9月13日（月）～10月20日（木） 期間限定

## 期間限定！秋の味覚特別コース（全8品コース）

### ■価格

飲み放題込／1名：4,500円（税込）

料理のみ／1名：2,980円（税込）

### ■コースメニュー

- 村上の塩引鮭といくらのみぞれ和え
- 三元豚と茸の旨塩陶板煮
- お造り3種盛り合わせ
- 牛中落ちカルビ西京漬けの杉板焼き
- カリカリベーコンとじっくりさつま芋のサラダ
- 秋の旬菜添え
- 秋刀魚の竜田揚げ
- 戻りかつおの手ごね御飯
- 揚げじゃがの黒豚みそ仕立て
- モンブラン





### 炙り秋刀魚スモークのカルパッチョ

■ 価格

580円（税抜）

■ 内容

新鮮な秋刀魚を軽くスモークして仕上げた、秋刀魚の旨みをしっかり感じるこのできる一品です。



### 秋刀魚の塩焼き

■ 価格

460円(税抜)

■ 内容

秋刀魚の美味しさを、シンプルに塩で焼いた一品です。



### 秋刀魚の竜田揚げ南蛮おろし掛け

■ 価格

480円(税抜)

■ 内容

秋刀魚の旨みを南蛮おろしの酸味が引き立てる一品です。



### 甘辛秋刀魚の香味ご飯

■ 価格

580円（税抜）

■ 内容

秋刀魚に付けた甘辛いタレがご飯に合う香り高い一品です。

## ご参考：株式会社オーイズミフーズについて

首都圏を地盤にした居酒屋チェーンとして、「関わる全ての人にHappyを」という企業理念を掲げており、店舗では「地域密着化」をキーワードに地域に根ざした運営を目指しています。古民家風個室居酒屋「くいもの屋わん」をはじめ、「はっぴ」、「千の庭」、「炉ばた情緒かっこ」などの居酒屋事業、本格イタリアンレストラン「LOGiC」や「PIZZERIA & BAR CERTO!」をはじめとしたレストラン事業などを計15業態280店舗を全店直営で展開しております。

- 会社名 : 株式会社オーイズミフーズ
- 設立 : 1982年
- 所在地 : 神奈川県厚木市中町2-6-5 厚木オーイズミフーズビル
- 代表 : 代表取締役 大泉賢治
- 資本金 : 3,047万円
- URL : <http://www.oizumifoods.co.jp/>