

『大かまど飯 寅福』の夏のごちそう「鯛めし定食」が登場！
真鯛の刺身を卵と出汁醤油で味わう“究極のたまごかけご飯”として人気の「鯛めし」
「彩り野菜と魚の煮おろし」や「鶏の唐揚げ」を合わせた二種盛り定食も販売

期間限定：2026年5月29日～9月17日

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 代表取締役会長兼CEO: 浅野幸子)が展開する、季節の食材を使った料理と大かまどで炊くおいしいご飯が自慢の『大かまど飯 寅福』では2026年5月29日(金)から9月17日(木)までの期間、昼限定で「真鯛の鯛めし」が楽しめる定食3種を販売いたします。 ※一部フードコート店舗を除く



価格は全て税込です

夏のおすすめ

真鯛 鯛めし定食

一、八九〇円

まさに究極の
たまごかけご飯

鯛の刺身を出汁醤油とたまごに絡ませ、熱々ごはんのせ、さらにだし汁をかけてお召し上がりください。

真鯛の旨みを堪能する昼限定「鯛めし定食」

「鯛めし定食」は、上品な甘みと旨みを持つ真鯛の刺身を主役にした、贅沢な昼限定の定食です。

真鯛の刺身を鰹と昆布の利いた出汁醤油と卵に絡め、薬味(きざみのり・ねぎ・わさび)と一緒に、炊きたてのご飯にのせてお召し上がりください。真鯛の旨みと卵黄のコクが重なり合い、まるで“究極のたまごかけご飯”のような味わいに！

定食のご飯は、150kgの石かまどと大きな鉄釜で炊き上げる「新潟県産の白米」「季節の炊き込みご飯」「雑穀ご飯」の3種からお選びいただけ、すべてお替わり自由です。ふっくらと炊き上げたご飯が真鯛の上品な旨みを引き立てます。

「真鯛の鯛めし」と人気メニューを一度に味わえる二種盛り定食もご用意

「真鯛の鯛めし」に、人気メニューを組み合わせたお得な定食も2種ご用意しました。お代わり自由の大かまど飯とともに、心ゆくまでお楽しみください。

● 鯛めしと彩り野菜と魚の煮おろし定食

丁寧に揚げた茄子やパプリカなどの季節野菜と魚の天ぷらに、大根おろしをたっぷり加えた出汁をかけた煮おろしと鯛めしは暑い季節にも箸が進む味わいです。

● 鯛めしと鶏の唐揚げ定食

にんにく、生姜が効いた自家製醤油だれに漬け込んだ、寅福自慢の鶏の唐揚げ。食べ応えのある一品と、真鯛の上品な旨みを一度にご堪能いただける、贅沢な定食です。



真鯛 鯛めしと

彩り野菜と魚の
煮おろし定食

一、九八〇円

お得な
二種盛り



真鯛 鯛めしと

鶏の唐揚げ定食

一、九八〇円

お得な
二種盛り

【販売概要】

販売店舗 : 大かまど飯 寅福 全店 <https://torafuku.jp/> ※一部フードコート店舗を除く

提供期間 : 2026年5月29日～9月17日

提供時間帯 : 昼営業のみ

販売メニュー・価格(税込み) : 真鯛 鯛めし定食 1,890円

鯛めしと彩り野菜と魚の煮おろし定食 1,980円

鯛めしと鶏の唐揚げ定食 1,980円