

地元千葉県産の食材を使用したお料理や、日本酒もご用意 炊き立てご飯が自慢の『大かまど飯 寅福 アトレ松戸店』

2019年4月25日(木) アトレ松戸 7階レストランフロアにグランドオープン

株式会社フォーシーズ(東京都港区 代表取締役社長:浅野 幸子)は、2019年4月25日(木)にリニューアルオープンするアトレ松戸7階レストランフロア「MESHIAガール」に「大かまど飯 寅福 アトレ松戸店」をオープンいたします。



アトレ松戸は2018年夏より「Hometown Lounge～緑と光の安らぎ空間～」をコンセプトに大幅な改装工事を進めてきました。このたび7階のレストランフロアは「開放的な屋根裏に広がるキッチン」を環境コンセプトに、約20年ぶりにリニューアルオープンし、地域住民・駅・館内利用者に向けたこだわりある”おいしさ”や”居心地空間”を提供し、お客様のライフスタイルを充実させるレストランフロアへと生まれ変わります。

今回出店する「大かまど飯 寅福」は、旬の食材を使った手の込んだ一品料理や、自慢の大かまどで炊き上げた新潟産の厳選米をお召し上がりいただける大人の和食屋として、全国に19店舗展開しています。日本人なら誰もがほっとするこだわりの「炊きたてのおいしいご飯」に加え、アトレ松戸店では、地元千葉県産の食材を使った玉子焼きや鶏の塩焼き、千葉県の蔵元で作られた日本酒など地産地消のお料理やお酒も取り揃えております。

お昼は「選べる二種盛り定食」や、「本日の焼き魚定食」をはじめとしたボリュームたっぷりのお得な定食。夜は定食メニューはもちろん、メニューの中から好きな日本酒を3種類選べる利き酒セットやこだわりの一品料理などをご用意しておりますので、様々なシーンでご利用いただけます。また、150kgの石の大かまどで炊き上げるごはんは、「新潟長岡産のコシヒカリ/コシイブキ・季節の炊き込み・雑穀」の3種類をご用意しており、好きなものを選んでお召し上がりいただけます。

是非この機会に「大かまど飯 寅福 アトレ松戸店」で、地域の食材を使用したメニューや、大かまどで炊き上げるごはんをお楽しみください。

【店舗概要】

- ◆店舗名称 : 大かまど飯 寅福 アトレ松戸店
- ◆所在地 : 千葉県松戸市松戸1181 アトレ松戸7階
- ◆TEL : 047-312-4520
- ◆営業時間 : 月～土 11:00～22:30(ラストオーダー 22:00)
日 11:00～22:00(ラストオーダー 21:30)
- ◆オープン日 : 2019年4月25日(木)
- ◆店舗面積 : 36坪 ◆席数 : 42席



おすすめメニュー

《昼の定食》

- ◆選べる二種盛り定食 ¥1,380
 - ・本日の焼き魚 ・和風生姜焼き ・月見メンチカツ
 - ・牛肉豆腐 ・旬の魚と季節野菜の煮おろしがけ
 - ※上記からお好きなお料理を二種
- ◆汐さばの炙り焼き定食 ¥980
- ◆豚肉ロースとんかつ定食 ¥1,250
- ◆旬の魚と季節野菜の煮おろしがけ定食 ¥1,280

《夜の一品》

- ◆刻み野菜の寅福サラダ ¥580(小) / ¥850(大)
- ◆寅福コロッケ ¥660
- ◆寅福の玉子焼き ¥820
- ◆千葉県産 豚のやわらか煮 ¥980
- ◆千葉県産 鶏の塩焼き ¥780

《季節のおすすめ》

- ◆金目鯛の開き 炙り焼き ¥850
- ◆季節野菜と甘海老・ほたるいかの天ぷら盛り合わせ ¥1,050
- ◆新キャベツの浅漬け ¥520
- ◆ごまさば ¥1,030

《夜の定食》

- ◆選べる二種盛り定食 ¥1,630
 - ・めぬけの味噌漬け焼き ・鶏の竜田揚げ
 - ・豚の和風生姜焼き・旬の魚と季節野菜の煮おろしがけ
 - ・旬の刺身三種盛り合わせ(+300円)
 - ※上記からお好きなお料理を二種
 - ◆かつお漬け定食 ¥1,200
 - ◆縞ほっけのひらき定食 ¥1,280
-
- ### 《全国の市場から直送の鮮魚》
- ◆刺身三種盛り合わせ ¥980～
 - ◆本日入荷 魚の塩焼き ¥1,200～
 - ◆本日入荷 魚の煮付け ¥1,200～



選べる二種盛り定食(一例)



刻み野菜の寅福サラダ



千葉県産 豚のやわらか煮



利き酒セット

※価格内容は変更する場合があります。※価格は全て税抜です。
 ※天候や調達の都合により食材が変更になる可能性があります。