

『焼肉 平城苑』秋の味覚を楽しむ「秋のおすすめ」を10月7日より期間限定で販売

焼肉とともに味わう、秋ならではのサイドメニュー&デザートが登場

和牛焼肉チェーン『平城苑』を展開する株式会社平城苑（本社：東京都足立区／代表取締役社長：田華久登）は、2026年10月7日（水）より、秋の味覚を取り入れた季節限定メニュー「秋のおすすめ」を一部店舗を除き販売いたします。焼肉とともに楽しむ秋の味覚として、前菜からサラダ、逸品料理、食後のデザートまで、季節感あふれるメニューを取り揃えました。販売期間は11月30日（月）までを予定しています。



『焼肉 平城苑』秋季限定メニュー

秋の味覚を取り入れた、季節限定のラインアップ

今回の「秋のおすすめ」では、きのこやさつま芋、鮭、いくらなど、秋の味覚を取り入れた季節限定メニューをご用意しました。7種類のきのこの食感を楽しめる「秋きのこキムチ」、さつま芋やれんこん、パンチェッタを彩り豊かに盛り付けた「秋の実りサラダ」、焼き鮭といくらを組み合わせた「焼き鮭といくらの親子チヂミ」など、焼肉とともに楽しめる秋ならではの一品を取り揃えています。

さらに、さつま芋のやさしい甘みとバニラの香りを生かした「さつま芋の濃厚ブリュレ」など、食後に楽しめる季節のデザートもご用意しました。

※販売商品・価格は店舗により異なります。

また、焼肉全店では、万願寺とうがらし、黒あわび茸、なす、花びら茸、長芋、銀杏を盛り合わせた「旬野菜盛合せ」を販売します。季節の素材そのものの味わいを楽しんでいただけるよう、シンプルな味付けで仕上げました。

概要

販売期間

2026年10月7日（水）～11月30日（月） 予定

※予告なく販売内容・販売期間が変更となる場合がございます。

販売店舗

〈焼肉 平城苑〉

綾瀬本店 / 亀有店 / 江戸川店 / 足立入谷店 / 大泉学園店 / 八王子店 / 松戸店 / 柏店 / 野田店 / 幕張店 / 草加松原店 / 春日部店 / 浦和店 / つくば学園店 / 守谷店 / 橋本店 / 流山店 / 流山おおたかの森S.C.店 / 越谷レイクタウン店 / トリエ京王調布店

〈東京焼肉 平城苑〉

浅草総本店 / 銀座5丁目店 / 錦糸町駅前プラザビル店 / ダイバーシティ東京プラザ店 / 羽田エアポートガーデン店

※販売商品・価格は店舗により異なります。

※「旬野菜盛合せ」は上記以外の一部店舗でも販売いたします。

店舗一覧

<https://heijoen.co.jp/store/>

秋季限定「秋のおすすめ」商品ラインアップ



『焼肉 平城苑』 秋季限定メニュー 「秋きのこキムチ」

秋きのこキムチ

大黒しめじ、ブナシメジ、エリンギ、生キクラゲ、やまえのき、ドンコ椎茸、マッシュルームの7種類を使用。青唐辛子の辛味と昆布だしの旨みを合わせ、さまざまなきのこの食感を楽しめる秋らしいキムチに仕上げました。

販売価格

〈焼肉 平城苑〉 605円（税込）

〈東京焼肉 平城苑〉 700円（税込）



『焼肉 平城苑』 秋季限定メニュー 「さつま芋キムチ」

さつま芋キムチ

さつま芋のやさしい甘みと、キムチのピリッとした辛味が絶妙な組み合わせ。甘さと辛さが織りなす、秋ならではの味わいをお楽しみいただけます。

販売価格

〈焼肉 平城苑〉 605円（税込）



『焼肉 平城苑』 秋季限定メニュー 「秋の実りサラダ」

秋の実りサラダ

さつま芋のレモン煮やグリルしたれんこん、パンチェッタなど、秋を感じる食材を彩り豊かに盛り付けました。エリンギ、しめじ、舞茸、マッシュルームを使った特製きのこドレッシングが、素材の味わいを引き立てます。

販売価格

〈焼肉 平城苑〉 1,078円（税込）

〈東京焼肉 平城苑〉 1,320円（税込）



『焼肉 平城苑』 秋季限定メニュー「焼き鮭といくらの親子チヂミ」

焼き鮭といくらの親子チヂミ

焼き鮭と九条ねぎを合わせた生地にも、香ばしく焼いたれんこんを並べ、仕上げにいくらをトッピング。鮭の旨みとれんこんの食感が楽しめる、秋仕立てのチヂミです。

販売価格

〈焼肉 平城苑〉 1,188円（税込）

〈東京焼肉 平城苑〉 1,320円（税込）



『焼肉 平城苑』 秋季限定メニュー「さつま芋の濃厚ブリュレ」

さつま芋の濃厚ブリュレ

さつま芋に生クリームや牛乳、卵、バニラを合わせ、なめらかで濃厚な味わいに仕上げました。表面を香ばしくブリュレし、紫芋とさつま芋を添えた、秋らしいデザートです。

販売価格

〈焼肉 平城苑〉 660円（税込）

〈東京焼肉 平城苑〉 700円（税込）

焼肉と一緒に楽しむ、旬野菜



『焼肉 平城苑』 秋季限定メニュー「旬野菜盛合せ」

旬野菜盛合せ

万願寺とうがらし、黒あわび茸、なす、花びら茸、長芋、銀杏の6種を盛り合わせました。季節の素材そのものの味わいを楽しめるよう、シンプルな味付けで仕上げています。

販売価格

店舗により異なります

※焼肉全店で販売いたします

※写真はイメージです。

※販売商品・価格は店舗により異なります。予告なく販売内容・期間が変更となる場合がございます。

和牛一頭買いを続ける『平城苑』



和牛一頭買いを続ける『平城苑』

平城苑は1970年の創業以来、生産者が大切に育てた和牛の一頭買いを続けてきました。銘柄だけにとらわれず等級にもこだわって和牛を仕入れ、自社工場で熟成・加工・輸送までを一元管理することで、安定した品質の和牛を各店舗へ届けています。当社では今後も、和牛焼肉の魅力を軸に、季節ならではの食材や新たな食体験をご提案し、「変わらない、揺るがない、平城苑品質」をより多くのお客様へお届けしてまいります。



株式会社平城苑

2025年に55周年の節目を迎えた『平城苑』は、全国の有名産地から黒毛和牛を一頭買いし、自社工場でトリミング・熟成・流通を一元管理し、お客様に提供しています。仕入れの目利き力、加工の技術力に加え、自社の配送システムでグループ全店の厨房へ届けており、美味しさはもちろん、安全・安心にも配慮した商品をお届けしています。

現在、『平城苑』グループは、焼肉店のほかステーキ、しゃぶしゃぶ、ハンバーガーの4つのカテゴリで、首都圏を中心に35店舗、海外に1店舗を展開しています。

<会社概要>

社 名：株式会社 平城苑

代 表 者：代表取締役社長 田華 久登

創 業：1970年12月

設 立：2012年3月

所 在 地：東京都足立区綾瀬3-15-5 1F

資 本 金：4,500万円

事業内容：飲食業の経営

ブランド：焼肉 平城苑 / 東京焼肉 平城苑 / 東京焼肉 一頭や / 和牛放題の殿堂肉屋横丁 / BLT STEAK / Wagyu Burger / KOBE BEEF DINING 和牛特区

出店状況：国内35店舗、海外1店舗（2026年10月1日現在 / FC店含む）

ホームページ：<https://heijoen.co.jp/>

株式会社平城苑のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/29315

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社平城苑 広報担当

Tel 0570-014-029

Mail pr@heijoen.co.jp