

旬の香ばしい美味しさ「桜海老」をかき揚げで！ 宅配どんぶり『どんまつ』春の新作！！

2021年3月8日(月)～期間限定販売

株式会社フォーシーズ(本社:東京都港区南青山 代表取締役社長:浅野幸子)が展開する、揚げたての厳選素材や「一番ダシ」のみを使用したこだわりの天ダレなど、本格どんぶりをお届けする宅配どんぶり専門店『どんまつ』は、2021年3月8日(月)から「桜海老のかき揚げ天井」と「桜海老のかき揚げ」を期間限定で販売いたします。

■春を感じる「桜海老のかき揚げ天井」をご賞味ください！



<桜海老のかき揚げ天井>

販売価格:1,290円(税込)

商品内容:桜海老のかき揚げ(桜海老、たまねぎ、三つ葉)・いか天・なす天・れんこん天・かぼちゃ天・いんげん天3本・柚子・しば漬

春の旬食材・桜海老を使用したかき揚げを盛り付けた天井です。小さな身に旨味がギュッと詰まった桜海老をカラッと揚げにして、サクサク食感と桜海老の香ばしさで春の香りをお楽しみいただけます。その他にもいか天や、バリエーション豊かな野菜天が入った食べ応えのある一品です。

■今が旬の桜海老を堪能！「桜海老のかき揚げ」



<桜海老のかき揚げ>

販売価格:580円(税込)

商品内容:桜海老、たまねぎ、三つ葉

お好みの丼に追加すれば、たちまち旬の風味が堪能できる一品に！玉ねぎの甘みと桜海老の香ばしい香りが相性抜群です。春らしい色合いの華やかなかき揚げを、単品でも是非お試しください。

※価格や販売期間等は予告なく変更する場合がございます

◆揚げたて・できたての美味しさをお届けする宅配どんぶり専門店『どんまつ』

厳選素材のみを使用し、揚げたて・できたての美味しさをお届けするどんぶり専門店として2016年2月に1号店をオープンし、関東を中心に25店舗展開。豊潤な旨味・コク・香りが特徴の「一番ダシ」のみを使用した奥深い味わいの特製天ダレで仕上げた「どん松天井」や、ボリュームたっぷりのカツ丼メニューなど幅広いラインナップを取り揃えております。ご自宅やオフィスでお気軽に本格的などんぶりがお楽しみいただけます。