

春を味わう旬食材「真鯛」「桜海老」を天丼で！ 宅配どんぶり『どんまつ』春の新作！

2022年3月14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)が展開する宅配どんぶり専門店『どんまつ』は、2022年3月14日(月)から「真鯛天と桜海老のかき揚げ天丼」など春の新作を期間限定で新発売いたします。

■しその香りが風味豊かに！春が旬の「真鯛&桜海老」の天丼、新登場！



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シなど、本格どんぶりをお届けする『どんまつ』がこの春お届けする新作は、春が旬の真鯛でしそを挟んだ天ぷらと、桜海老のかき揚げを盛り合わせた、季節感を楽しめる天丼です。香ばしく旨みの詰まった桜海老と、ふっくらと甘みを感じる豊後水道産の真鯛。旬の美味しさをぜひご堪能ください。

<真鯛天と桜海老のかき揚げ天丼>

販売価格: 1,390円(税込)

商品内容: 真鯛(しそ入り)、桜海老のかき揚げ(桜海老、たまねぎ、三つ葉)、れんこん、いんげん、なす

※ご飯大盛りは+110円(税込)

■一品料理も新作登場！



<桜海老のかき揚げ>

販売価格: 590円(税込)

たま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、単品でもお試しください。



<まぐろカツ 3個入>

販売価格: 480円(税込)

まぐろの希少部位である旨味のある頭肉を使用したサクッとジューシーなカツです。お酒とも相性抜群の新しい一品料理です。

※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「どんまつ天丼」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。