

山口県産のとろける味わい「のどぐろ」を天井で！！ どんぶり専門店『どんまつ』の旬を味わう夏メニュー

2023年6月26日(月)～11月5日(日)

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、2023年6月26日(月)から「のどぐろと海老の天井」の販売を開始いたします。

■上質な旨みの「のどぐろ」で夏の贅沢な天井を！



厳選素材を揚げたて・出来たての美味しさでお届けする『どんまつ』では、旬を迎える山口県産の「のどぐろ」を使用した『のどぐろと海老の天井』の販売を開始いたします。

その名の通り、黒いのが特徴の「のどぐろ」は、「白身のトロ」と呼ばれるほど旨みをたっぷり含んだ上質な脂のりが特徴です。日本有数の生産地でもある山口県の「のどぐろ」を天ぷらにすることで、ふわっとした食感と上品な白身の旨みを堪能できる丼に仕上げました。生柚子が、上品な香りをプラスします。

人気の海老などと合わせ、色々な素材の美味しさを贅沢にお楽しみいただける『どんまつ』の夏限定メニューを、是非お試しください。

のどぐろと海老の天井 1,350円(税込)

商品内容: のどぐろ・海老・いか・なす・れんこん・いんげん

※ご飯大盛りは+130円(税込)

■単品でおかずにもお酒のおつまみにも！どんまつの天ぷら

揚げたての一品は、夕食のおかずにも、お酒のおつまみにもぴったり！！期間限定メニューの「のどぐろ」(税込400円)、また定番メニューの「かき揚げ」(税込530円)など、単品の天ぷらメニューもご用意しております。お一つから承りますので、できたての専門店の美味しさを、ご家庭でお楽しみください。



かき揚げ(税込530円)

◆揚げたて・出来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・出来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。