News Release

報道関係者各位

2020年10月30日
menu株式会社

＼menu限定でお届け／
“至高の銘店”よりハロウィン限定セット登場
～ハロウィンディナーはお酒をお供にmenuで贅沢しませんか～

menu株式会社(本社：東京都新宿区、代表取締役：渡邉 真)が運営するデリバリー＆テイクアウトアプリ「menu（メニュー）」は、都内有名店のメニューをデリバリー・テイクアウトにて堪能いただける“至高の銘店“シリーズにて、10月30日・31日限定にてハロウィンセットを販売いたします。当日注文数量限定で、“至高の銘店“がmenu限定にて販売をするメニューとなっております。年に一度のハロウィンイベント、お酒とお食事をハロウィンディナーにご自宅で楽しんでみてはいかですか。

「至高の銘店」 ハロウィン限定セット　概要

「至高の銘店」シリーズは、2020年4月より、世界的グルメガイドで星を獲得している有名店やグルメサイトでも話題の人気店を掲載しており、至高の銘店の味を、自宅でお楽しみいただけます。

この度、5店舗の「至高の銘店」より、menu限定にてハロウィン限定セットを当日注文数量限定にて販売いたします。

※詳細はmenuアプリにてご確認ください。

【乃木坂　しん】

開店わずか半年で世界的グルメガイド一つ星を獲得した日本料理店、乃木坂しん特製の贅を極めた4段のおつまみセット。最上の和食と、ソムリエが厳選したワインの極上ペアリングをお楽しみください。

販売日/個数　：10月30日（金）31日（土）限定20個
販売価格　：56,000円
販売商品　：乃木坂しん特製4段おつまみセット
　ソムリエが選んだワイン3本セット！！【4人前】

【炊き合せ】冬瓜・南瓜・松茸・茄子・巻き渦栗・蕪・小芋・蓮根・パプリカ・オクラ・小玉ねぎ
【ちらし寿司】鮭てり焼き・イクラ醤油漬け・錦子玉子・キタサヤ・寿司具・ガリ
【お造り】鰆の漬け(霜ぶり)鰹のたたき・水暁ポン酢・白和へ(丈汁としめじ)・三杯酢・イチジクと柿・未っ芽みそ
【焼物】イセエビ黄味焼き・マナ柚庵焼き・若鶏の塩焼き・鱧のおかき揚げ・和牛のすき煮
　・塩うにと海苔の玉子焼き・茗荷甘酢漬け栗の甘露煮・揚げ銀杏
【ワイン】シャンパーニュ シャルル・エドシック(シャンパン)・カリフォルニアピノ・ノワール(赤ワイン)・その他ソムリエオススメの白ワイン

【日本料理太月】

世界的グルメガイド一つ星獲得の日本料理店「太月」が織りなす秋を映した2段の特製酒菜を、お店でしか飲めない太月オリジナルの最高級日本酒とともに。

販売日/個数　：10月30日（金）31日（土）限定30個
販売価格　：43,200円
販売商品　：太月特製酒菜セット2段 日本酒セット【太月が手掛けた最高級日本酒】【4人前】

からすみ・煮アワビ・松茸和牛すき焼き煮・子持ちコブ・バチ子・車海老旨煮（25g）
・フカヒレの丸仕立て・海老芋から揚げ・蛸柔煮・マラガツオもろみ西京焼き
・合ガモロース・カニ玉子・メヒカリナンバル・姫クワイ・柚子釜いくら・巻穴子・白バイ貝・安肝付
・太月でしか飲めない最高級日本酒(4合瓶)

【オマージュ】

浅草で生まれ育ち、フランスの三つ星レストランで修業を積んだ、オーナーシェフ・荒井昇氏による二つ星フレンチ「オマージュ」。和のテイストを織り交ぜた繊細なフランス料理を自宅で楽しめるホームセットにアレンジを加えたスペシャルメニューに、エレガントなスタイルのヴィンテージシャンパンを合わせてお楽しみください。

販売日/個数　：10月30日（金）限定12個
販売価格　：86,400円
販売商品　：オマージュホームセットをアレンジした特別セットとシャンパン1本付き【4人前】

スモークサーモン・自家製パテ ド カンパニーニョ・アンチョビ入りグリーンオリーブのマリネ・マッシュルームの温かいヴルーテ・ツブ貝のガーリック焼き・ローストビーフのフォアグラ添え・ミネストローネソーセージ風・バラ肉のビール煮込み・シャラン鴨腿肉のコンフィ・ラザニア・オマージュのまかない・半田そうめん・パウンドケーキ・コンフィチュール
【シャンパン】ビルカール・サルモン・キュヴェ・ニコラ・フランソワ・ブリュット

【銀座　凛　にしむら】

2年連続一つ星に輝く本格江戸前寿司「銀座 凛 にしむら」。天然物にこだわった肴とばらちらしはもちろん、「ドメーヌ・さくら山田錦」を使用し精米歩合35%という贅沢に仕込まれた希少な日本酒「仙禽一聲」を一緒に、「凛」ならではの味わいをお楽しみください。

販売日/個数　：10月30日（金）限定15個
販売価格　：52,000円
販売商品　：おつまみセット、ばらちらしと特製からすみ付き＆日本酒セット【3人前】

【おつまみセット】
お造りカツオの藁焼き(日本海)・とろ(紀州勝浦)・赤身(紀州勝浦)
・つまみほたるいか(富山)・煮だこ(明石)・しゃこ(北海道)・あんきも(北海道)
・のどぐろの塩焼き(対馬)・天然鰻の白焼き(宍道湖)・やまごぼう
【ばらちらし】
とろ(紀州勝浦)・赤身(紀州勝浦)・穴子(対馬)・ますのすけ(三陸)
・車海老(天草)・雲丹(北海道)・玉子焼き・こはだ
【その他】自家製からすみ
【日本酒】限定希少種「仙禽一聲」
※仕入れによって内容が変更になる可能性がございます。

【erba da nakahigashi】

1年の中で今だけ出会える丹波の松茸とアルバの白トリュフを、京都中勢以の熟成但馬牛でいただく「erba da nakahigashi流のすき焼き」をご用意しました。 地産地消を掲げるお店らしく、お野菜は朝に収穫した東京野菜、卵はあきる野市の平飼い烏骨鶏卵を使用。こだわり抜いた食材による季節のハーモニーを感じていただければ幸いです。またシェフが修行したイタリアトスカーナ産の厳選赤ワインもオプションで追加できます。日に日に寒くなるこの季節、香り豊かなイタリアンすき焼きと赤ワインのペアリングをぜひ。

販売日/個数　　：10月30日（金）限定10個
販売価格　　：ワイン無　90,000円、ワイン有　110,000円
販売商品　　：erba da nakahigashiのすき焼きセット【3人前】

熟成但馬牛ロース200g・みずじ200g・外もも200g・白トリュフ・ 丹波産松茸・東京とれたて野菜

「menu」とは

「menu」は、スマホで食べたいメニューを事前注文・決済ができ、後はお店で受け取るだけのテイクアウト機能と、2020年4月より本格開始のデリバリー機能をご利用いただけるアプリです。国内大手チェーン店から地元の人に愛される個人経営の飲食店まで、幅広いラインナップの36,000店舗の料理をお好きな場所でお楽しみいただけます。さらに、デリバリーでは月額980円で①基本配達料無料②1,500円以上で商品代金5%オフ③毎月もらえる特典クーポンなど、様々なオトクをお楽しみいただける「menu pass」が大変好評をいただいております。

「menu」概要

「menu」は、スマホで食べたいメニューを事前注文・決済ができ、後はお店で受け取るだけのテイクアウト機能と、2020年4月より本格開始のデリバリー機能をご利用いただけるアプリです。

展開エリア　　：東京23区／西東京／神奈川／愛知／大阪／京都／熊本／福岡で順次拡大予定（デリバリー）
加盟店舗数　　：約36,000店舗
※2020年9月現在
アプリダウンロード料金：無料
アプリダウンロードURL：https://go.onelink.me/MWIV/e59d742b
対応OS　　：iOS/Android