

一人一鍋のしゃぶしゃぶ専門店「しゃぶしゃぶ山笑ふ」より
旬のキノコと希少な金華豚の薬膳鍋しゃぶしゃぶが期間限定で登場！

実施期間：2023年9月22日（金）～2023年10月30日（月）



※上記「金華豚とキノコの薬膳鍋しゃぶしゃぶ」御夕食イメージ

株式会社ベイクルーズ（本社：東京都渋谷区、取締役CEO：杉村 茂）が運営する、一人一鍋のしゃぶしゃぶ専門店「しゃぶしゃぶ山笑ふ」は、“幻の豚”とよばれる〈金華豚〉と秋の味覚である〈キノコ〉をたっぷり盛り付けた「金華豚とキノコの薬膳鍋しゃぶしゃぶ」を2023年9月22日（金）～10月30日（月）の期間限定で全3店舗にてご提供いたします。

「金華豚とキノコの薬膳鍋しゃぶしゃぶ」は、豚肉の常識を覆す繊細な肉質と上品な甘みが特長の〈金華豚〉と紫蘇の風味とコリコリ食感が楽しめる鶏つくね、旬のキノコ6種類と野菜の盛り合せのコースとなっています。オリジナルでブレンドした自家製スープは、乾燥キノコをじっくり煮込むことにより旨みや栄養が溶け出して身体に優しく味わい深いスープとなります。

【お召し上がり方】

- ① 自家製スープは「キノコ」の旨味を存分に生かしております。
まずは、そのままのスープをお召し上がりください。
- ② キノコや野菜をお鍋に入れてください。
野菜のエキスとキノコの旨味がさらに足され、よりキノコの濃いスープのお味を楽しんで頂けます。
- ③ 薬味にトリュフ塩、麻辣醤を用意しました。お好みでお野菜、キノコにつけてお召し上がりください。
ライムは金華豚に絞ってかけてお召し上がりください。すっきりとした味わいと共に風味も際立ちます。
- ④ 金華豚や鶏つくねを入れた後のスープは良い出汁がでており贅沢で深みのあるスープへ変わっています、どうぞご堪能ください。

【キノコ6種類の効能】

- ① 「生きくらげ」貧血予防／② 「たもぎ茸」肌の老化防止／③ 「霜降りひらたけ」美白効果
- ④ 「ジャンボなめこ」ドライアイや腸内環境の改善／⑤ 「山伏茸」脳の活性化／⑥ 「ぶなしめじ」疲労回復

【報道関係者の皆様からのお問い合わせ先】

株式会社ベイクルーズ FLAVORWORKS PR 伊藤

E-mail：yuki-ito-a@baycrews.co.jp Mobile：080-3502-1640(直通) Tel：03-5728-4616(代表)

■「金華豚とキノコの薬膳鍋しゃぶしゃぶ」詳細



※上記「金華豚とキノコの薬膳鍋しゃぶしゃぶ」御夕食イメージ

- ・ランチ 金額：4,290円（税込）

〈コース内容〉

金華豚100g+鶏つくね+キノコ6種と野菜盛り合せ+ご飯+ミニデザート

- ・ディナー 金額：5,500円（税込）

〈コース内容〉

前菜+金華豚100g+鶏つくね+キノコ6種と野菜盛り合せ+ご飯または麺+デザート



※上記「金華豚とキノコの薬膳鍋しゃぶしゃぶ」イメージ

■ご予約方法のご案内

各店舗の電話にて、ご予約を承っております。
また、以下の各店舗の食ベログからもネット予約が可能です。

表参道店：<https://tabelog.com/tokyo/A1306/A130602/13191836/>

銀座店：<https://tabelog.com/tokyo/A1301/A130101/13215435/>

名古屋ラシック店：<https://tabelog.com/aichi/A2301/A230103/23063628/>

【報道関係者の皆様からのお問い合わせ先】

株式会社ベイククルーズ FLAVORWORKS PR 伊藤

E-mail：yuki-ito-a@baycrews.co.jp Mobile：080-3502-1640(直通) Tel：03-5728-4616(代表)

■「しゃぶしゃぶ 山笑ふ」とは

厳選された産地の肉と季節ごとの旬の野菜を、匠の技を集結させたこだわりの空間でお楽しみいただける、“一人しゃぶしゃぶ”専門店です。

日本独自の食文化であるしゃぶしゃぶを、“一人しゃぶしゃぶ”で楽しんで頂くために、O型のカウンター席を中心に、一人に一鍋ずつご用意しています。伝統工芸の「曲げわっぱ」やオリジナルの銅鍋、掛川手織葛布の「のれん」など、各所に匠の技を体験出来るしつらえを施した空間でお迎えます。



Instagram : https://www.instagram.com/yama_warau.jp/
公式HP : <https://flavorworks.co.jp/bland/yamawarau.html>
オンラインショップ : <https://baycrewsfood.base.ec>

■店舗情報

- 表参道店 住所：東京都渋谷区神宮前4-9-4 2F TEL：03-5413-3967
営業時間：ランチ11:00～15:45(L.O.15:00)／ディナー17:30～22:00(L.O.21:00)
- 銀座店 住所：東京都中央区銀座3-8-4 TEL：03-5524-2981
営業時間：モーニング6:30～10:00(L.O.9:30)／ランチ11:00～15:00(L.O.14:30)
ディナー 17:00～22:00(L.O.21:00)
- 名古屋ラシック店 住所：愛知県名古屋市中区栄3-6-1 ラシック8F TEL：052-259-6750
営業時間：平日ランチ11:00～15:00(L.O.14:30)／ディナー17:00～23:00(L.O.21:30)
土日祝11:00～23:00(L.O.21:30)※館に順ずる

■会社概要

〈株式会社ベイクルーズ〉

設立：1977年7月22日

代表取締役会長：窪田 祐

取締役CEO：杉村 茂

本社所在地：東京都渋谷区渋谷1-23-21

事業内容：レディース・メンズのトータルファッションの企画・製造・販売・直营店の運営、飲食店の運営、インターネット通販サイトの運営、及び家具の販売

グループ会社：株式会社LADUREE JAPON、株式会社WILL WORKS、株式会社ル・プチメック、台湾貝肯士股份有限公司、Foodies USA, Inc.

HP：<http://www.baycrews.co.jp/>

飲食展開ブランド：J.S. PANCAKE CAFÉ／J.S. BURGERS CAFÉ／J.S. FOODIES／LUKE'S／RITUEL／CITYSHOP／しゃぶしゃぶ 山笑ふ／BOUL'ANGE／RoastedCOFFEE LABORATORY／FLIPPER'S／HI-CACAO CHOCOLATE STAND／eggslut／咖喱屋ボンゲー／おむすび ごつつ食べなはれ／親子丼 ごつつ食べなはれ／お弁当 ごつつ食べなはれ

オンラインショップ：BAYCREW'S FOOD MARCHE <https://baycrewsfood.base.ec>

【報道関係者の皆様からのお問い合わせ先】

株式会社ベイクルーズ FLAVORWORKS PR 伊藤

E-mail：yuki-ito-a@baycrews.co.jp Mobile：080-3502-1640(直通) Tel：03-5728-4616(代表)