

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
冬にぴったりな「鯛のしゃぶしゃぶ」が期間限定で新登場！

ご提供期間：2023年12月1日（金）～2024年1月8日（月）



※上記「黒毛和牛と鯛のしゃぶしゃぶ」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、寒い季節にぴったりな「鯛のしゃぶしゃぶ」を御夕食の時間帯で全3店舗にて、2023年12月1日（金）～2024年1月8日（月）の期間限定でご提供いたします。

今回ご提供を開始する「鯛のしゃぶしゃぶ」は2種類のコースをご用意しています。「黒毛和牛と鯛のしゃぶしゃぶ」コースは、前菜、お野菜盛り合わせ、鯛切り身90g、黒毛和牛120g、メのお茶漬け、甘味で、税込み7,920円。「松阪牛と鯛のしゃぶしゃぶ」コースは、前菜、お野菜盛り合わせ、鯛切り身90g、松阪牛120g、メのお茶漬け、甘味で、税込み9,900円。

脂ののった鯛は、出汁にサッと湯通しすることで身が引き締まり、あっさりしつつも旨味と上品な甘みを堪能できます。お野菜盛り合わせは、鯛のしゃぶしゃぶをより、美味しく召し上がっていただける食材を精選し、せり、えのき、ごぼう、水菜、白髪ねぎ、紅芯大根、豆腐、わかめをご用意。もうひとつの主役でもある出汁は、鰹出汁ベースに自家製のかえしを加えて、見事な黄金色が食欲をそそります。メは、鯛とお肉の旨味がたっぷりとした出汁を味わえるお茶漬けをご用意しました。白米の上に別皿でご用意した鯛の切り身をのせて、お好みで3種の薬味（ネギ、海苔とアラレ、刻みわさび）をかけてお召し上がりください。前菜と甘味は、お好きな品をお選びすることができます。コースで使用しているお肉は、A4ランク以上の良質な国産霜降り牛をご用意しています。最高級の松阪牛は、とろける霜降りと上品な甘みが特徴です。

しゃぶしゃぶ山笑ふで初となる「鯛のしゃぶしゃぶ」をぜひこの機会にご堪能くださいませ。

【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)

■コース詳細



※上記「黒毛和牛と鯛のしゃぶしゃぶ」イメージ

- ・黒毛和牛と鯛のしゃぶしゃぶ 税込み7,920円
前菜、お野菜盛り合わせ、鯛切り身90g、黒毛和牛120g、メのお茶漬け、甘味
- ・松阪牛と鯛のしゃぶしゃぶ 税込み9,900円
前菜、お野菜盛り合わせ、鯛切り身90g、松阪牛120g、メのお茶漬け、甘味

■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)
金土のみランチ11:00～15:45(L.O.15:00)／ディナー17:30～22:30(L.O.21:30)
- 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17:00～22:00(L.O.21:00)
土日祝11:00～22:00(L.O.21:00)※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・直営店の運営、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)