

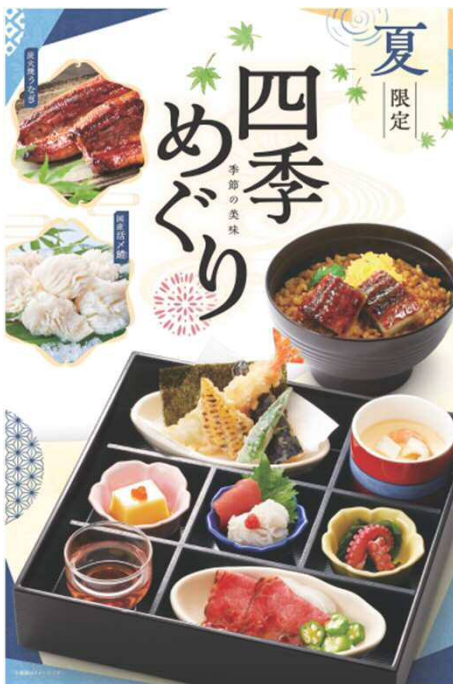
和食さと『鰻(うなぎ)』や『鰩(はも)』を使った「夏限定メニュー」が始まります!!

炭火焼で仕上げた鰻(うなぎ)や国産活メ鰩(はも)を使用した御膳メニューが新登場!!

＜販売期間＞ 2024年6月20日(木)～8月下旬 予定

■夏の風物詩「鰻(うなぎ)」「鰩(はも)」を使用した夏限定メニューを是非ご堪能ください♪

国内197店舗を展開する「和食さと」では、夏の訪れを感じる「鰻(うなぎ)」や「鰩(はも)」など、旬の食材を使用した夏限定のフェアを、6月20日(木)から期間限定で販売します。今回の夏フェアは、鰻の骨を香ばしく焼き、風味とコクを引き出した「特製タレ」を使用した『炭火焼の鰻(うなぎ)』を使った「鰻ご飯」や、「薬味やだし茶漬け」など3つの味で楽しめる「ひつまむし」をはじめとして、鰻の美味しさをお楽しみ頂ける豪華な商品をご用意しました。そして夏の風物詩「鰩(はも)」は、山口県産の国産活メ鰩を使用し、店舗で湯引きにして南高梅の梅肉を添えた「鰩おとし」はオススメの逸品です。その他にも「鰩そうめん」や「鰩の天ぷら」など、鰩の美味しさを楽しめる夏ならではの商品を揃えていますので、是非和食さとのお店で夏の訪れをご堪能ください。



四季めぐり膳 ~鰻ご飯~
1,799円(税込1,978円)



鰻ご飯と鰩そうめん膳
1,599円(税込1,758円)



季節のすし和膳<夏>
1,699円(税込1,868円)



鰩と海老と夏野菜の天井御膳
1,599円(税込1,758円)



ひつまむし御膳
2,099円(税込2,308円)



赤海老といくらの贅沢井御膳
1,899円(税込2,088円)

・四季めぐり膳～鰻ご飯～ 1,799円(税込1,978円)

炭火焼鰻を使用した「鰻ご飯」に国産活メ鰩の湯引き、季節の天ぷら、真だこの酢の物、とうきび豆腐、ローストビーフ小鉢など夏の味覚を色々楽しめる贅沢な和膳です。

・鰻ご飯と鰩そうめん膳 1,599円(税込1,758円)

鰻ご飯と、手延そうめん「揖保乃糸」を使用した「鰩そうめん」に、とうきび豆腐、夏野菜を使った天ぷら盛り合わせも付いた、まさに夏を感じるおすすめの和膳です。

・ひつまむし御膳 2,099円(税込2,308円)

炭火焼の鰻を使用したひつまむしは…一.うなぎで、二.薬味を混ぜて、三.最後にうなぎ茶漬けで3つの味を楽しめる御膳です。

【フェア販売概要】

■対象店舗 和食さと全店(197店舗)
■販売期間 2024年6月20日(木)～8月下旬予定

※一部店舗では改装などにより休業している場合があります。
※一部店舗では食材の状況等により商品内容、食器等が異なる場合があります。
※本メニューは予告なく変更/中止する場合があります。

＜お問い合わせ先＞ サトフードサービス株式会社 和食さとマーケティング部
(担当) 山口・朴 TEL:070-1305-6114 E-mail: hanbaisokusin@sato-rs.jp

オフィシャルHP : <https://sato-res.com/sato/>