



秋刀魚・牡蠣など

秋ならではの食材をふんだんに揃えました 8/18(月)より、季節限定メニュースタート

株式会社コロワイドのグループ会社である、株式会社レイズインターナショナル(本社:横浜市西区・代表取締役社長 五十嵐茂樹)では居酒屋「かまどか」(全国70店舗 ※14年8月1日時点)にて、8/18(月)～11月中旬まで、“秋のうまいもん”をテーマに季節限定メニューを導入します。秋を代表する魚「秋刀魚(さんま)」をはじめ、広島県産「牡蠣」、そして秋の味覚の王様「松茸」など、食欲の秋にふさわしい、“かまどかならではの秋”をお届けします。

夏の終わりが近づき、これから迎える“味覚(食欲)の秋”。かまどかでは、ひと足早くこの“味覚の秋”にふさわしい食材にこだわった“秋のうまいもん”をご提供致します。

旬の美味しさを味わって頂く季節限定メニューの定番であるカルパッチョは北海道産の「秋刀魚」を使用。彩りも鮮やかに、たっぷりと脂の乗った上質な身をポン酢ジュレでさっぱりと召し上がっていただきます。また広島県産にこだわった「牡蠣フライ」は、特別な製法により最初のひとくち目で中から“旨みが凝縮されたエキス”が溢れ出るなど、サクッとした歯ごたえと肉厚で濃厚な牡蠣ならではの味わいがお楽しみ頂けます。

また和酒にこだわり、香りが特徴的で秋にふさわしい果実酒「柚子/山ぶどう」を選定しました。ぜひ、この機会に“かまどかならではの秋”とともにお楽しみください。

※メニュー表イメージ



===== 【 一般のお客様のお問い合わせ 】 =====

株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail: voice@reins.co.jp
TEL: 0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月～金 10:00～18:00 / 土 10:00～15:00 / 日祝休)

===== 【 取材・掲載に関するお問い合わせ 】 =====

株式会社レイズインターナショナル (<http://www.reins.co.jp/>) 横浜市西区みなとみらい 2-2-1 ランドマークタワー12F
経営企画部 広報 花田 E-mail: pr@reins.co.jp TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201

《 季節限定メニュー“秋のうまいもん” 》

- 導入期間： 8/18(月) ~ 11月中旬まで
- 導入店舗： 「かまどか」全店にて
- メニュー概要： ※一部抜粋



- 「秋刀魚のカルパッチョ」(590円)
たっぷりとした脂の乗った上質な身をボン酢ジュレでさっぱりと召し上がっていただきます。



- 「広島県産牡蠣フライ」(590円)
サクとした歯ごたえと肉厚で濃厚な牡蠣ならではの味わいです。



- 「松茸の釜炊きご飯」(レギュラー 990円)
釜蓋を開けた瞬間に広がる松茸特有の高貴な香りが楽しめる贅沢な秋の逸品です。



- 「熟成鶏と茄子の揚げだし」(590円)
一番だしと熟成鶏
かまどかならではの秋の定番料理



- 「秋栗の蒸籠(せいろ)蒸し」(490円)
旬の甘味をほっこりと蒸しあげました。



- 「函館産スルメイカの沖漬けのルイベ」(490円)
濃厚な沖漬けの美味しさをシャリッと味わえる珍味です。

※価格は全て「税抜」表記です
※内容は予告なく変更する場合があります

===== 【 一般のお客様のお問い合わせ 】 =====
株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail: voice@reins.co.jp
TEL: 0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月～金 10:00～18:00 / 土 10:00～15:00 / 日祝休)

===== 【 取材・掲載に関するお問い合わせ 】 =====
株式会社レイズインターナショナル (<http://www.reins.co.jp/>) 横浜市西区みなとみらい 2-2-1 ランドマークタワー12F
経営企画部 広報 花田 E-mail: pr@reins.co.jp TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201