

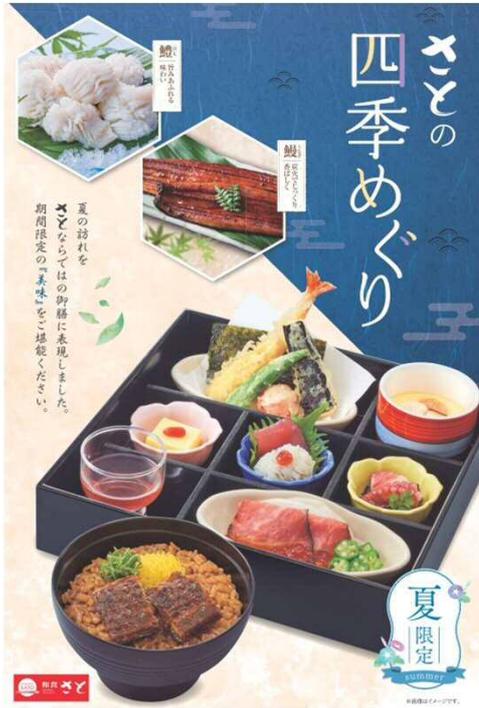
和食さと 夏の風物詩『鰻(うなぎ)』や『鰩(はも)』を使った夏限定メニューが登場!!

炭火焼で仕上げた鰻(うなぎ)をだし茶漬けや薬味添えなど3つの味で楽しむ「ひつまむし」!!

<販売期間> 2023年6月22日(木) ~ 9月上旬 予定

■「夏」限定の御膳メニューが登場・・・「炭火焼の鰻(うなぎ)」「国産活鰩(はも)」など♪

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季節限定のフェアメニューを、6月22日(木)から販売します。今回の夏フェアは、炭火でじっくり焼き上げた『鰻(うなぎ)』を使用した、「鰻ご飯」や「だし茶漬け薬味添え」などの3つの味で楽しめる「ひつまむし」をメインに、鰻の美味しさをお楽しみいただけます。そして夏の風物詩、、、鰩(はも)は国産活鰩を店仕込みで湯引きにし、梅肉を添えたお刺身や「鰩天そうめん」「鰩の天ぷら」など、爽やかな旨みあふれる鰩の美味しさを味わえる品揃えです。夏の訪れを和食さとのお料理で是非ご堪能ください。



四季めぐり膳(鰻ご飯)

1,699円(税込1,868円)



鰻ご飯と鰩天そうめん膳

1,599円(税込1,758円)



季節のすし和膳<夏>

1,499円(税込1,648円)



海老と鰩の夏天井御膳

1,499円(税込1,648円)



ひつまむし御膳

1,999円(税込2,198円)

【フェア販売概要】

■対象店舗 和食さと全店

※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。

■販売期間 2023年6月22日(木) ~ 9月上旬予定

※一部の食材の中には、産地や仕様など変わる場合があります。

※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。

※本メニューは予告なく変更/中止する場合があります。

- ①「四季めぐり膳(鰻ご飯)」・・・鰻ご飯、国産活鰩の湯引き、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和膳です。
- ②「鰻ご飯と鰩天そうめん膳」・・・鰻ご飯、鰩天そうめん(「揖保乃糸」使用)、とうきび豆腐、夏野菜を使った天ぷら盛り合わせが付いた、まさに夏を感じる和膳です。
- ③「海老と鰩の夏天井御膳」・・・国産活鰩の天ぷらやミニトマト、なすなどの夏野菜に海老天が3尾付けた豪華な天井です。ローストビーフ小鉢と茶碗蒸し、そしてそば/うどんがセットになった天井御膳です。
- ④「季節のすし和膳<夏>」・・・国産活鰩の湯引き、真だこといった季節のネタと、鮪やサーモンなど人気のネタがのった寿司盛合せに、天ぷら、茶碗蒸し、そば/うどんがセットになった和膳です。
- ⑤「ひつまむし御膳」・・・炭火焼の鰻を使用したひつまむしに、真だこの酢の物と天ぷら盛り合わせがセットになった御膳です。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/>