

ゴーヤ、鰻、鰩・・・夏の旬食材で暑い夏に負けない体を！
古民家風個室居酒屋「くいもの屋わん」全国190店舗にて

夏季限定宴会コースメニュー「夏の宴」提供開始

2017年5月23日（火）～9月11日（月） 期間限定

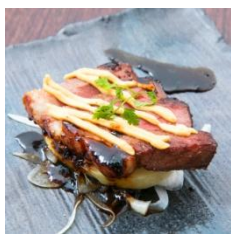


株式会社オーイズミフーズ（本社：神奈川県厚木市、代表取締役社長：大泉賢治）は、全国で展開する創作料理居酒屋「くいもの屋わん」全店で、2017年5月23日（火）～9月11日（月）までの夏季限定で、旬の食材を盛り込んだ季節の宴会コースメニュー「夏の宴」を提供いたします。

「くいもの屋わん」は、全国で190店舗を展開する創作料理と鮮魚が堪能できる個室居酒屋です。“百年前の民家”をコンセプトとし、古民家を思わせる落ち着いた雰囲気の内には個室を多数用意しており、少人数の女性グループから大人数の団体宴会まで様々な用途でご利用いただけます。

この度、2017年5月23日（火）より提供開始いたします「夏の宴」は、鰩や太刀魚、鰻、ウナギ等の夏が旬の鮮魚や、ゴーヤやコーン、オクラをはじめとした夏野菜をふんだんに使用した夏季限定の宴会コースメニューです。良質素材をリーズナブルな価格で楽しめる「咲コース」（全9品コース）、今夏用にアレンジされた人気の自家製つくねが入って、夏の味覚を楽しむ「楽コース」（全9品コース）、希少部位として知られる牛イチボ肉をフォアグラとトリュフ入りソースで仕上げたメインを始め、金目鯛やウナギなど贅沢な素材を堪能できる「縁コース」（全8品コース）の3コースをご用意しております。暑気払いや納涼会など、宴会が多くなるシーズンに、ぜひ本宴会コースをご利用ください。

「夏宴会」自慢のピックアップメニュー



その①
牛イチボ肉のロゼステーキ

もも肉の中でも赤身の旨味が濃い希少部位。特選肉を上質なソースで。

※縁コースのみ提供



その②
牛もつ旨塩陶板煮

プリプリの牛もつを夏らしくさっぱりと旨塩でお召上がりください。

※楽コースのみ提供



その③
自家製つくねのトマトチーズ焼き

季節ごとに変わるオリジナルつくねは、楽コースでしか味わえない絶品！



咲コース (全9品コース)

■ 価格

飲み放題込 / 1名 : 3,600円 (税込)

料理のみ / 1名 : 2,080円 (税込)

■ コースメニュー

- ピリ旨サーモンユッケ豆腐
- お造り3種盛り合わせ
- サクサクゴーヤのシーザーサラダ
- 鰻の変わり揚げ

- ガーリックポテトフライ
- オクラとコーンの変わり揚げ
- 三元豚の蒸ししゃぶ
- 若鶏とアボカドのトマトマヨ焼き
- 真鱈の手ごね飯



楽コース (全9品コース)

■ 価格

飲み放題込 / 1名 : 4,000円 (税込)

料理のみ / 1名 : 2,480円 (税込)

■ コースメニュー

- ピリ旨サーモンユッケ豆腐
- お造り4種盛り合わせ
- サクサクゴーヤのシーザーサラダ
- 鰻のゆかり揚げ

- 太刀魚のつみれ揚げ
- 牛もつ旨塩陶板煮
- 自家製つくねとのトマトチーズ焼き
- 鰻たたき押し飯
- 京宇治抹茶の蕨餅



縁コース (全8品コース)

■ 価格

飲み放題込 / 1名 : 5,000円 (税込)

料理のみ / 1名 : 3,480円 (税込)

■ コースメニュー

- 馬肉のカルパッチョ
- お造り5種盛り合わせ
- 雲仙しまばら鶏のしゃぶしゃぶサラダ
- 金目鯛の天ぷら、もろこし真丈

- 鰻と小茄子の陶板煮
- 牛イチボ肉のロゼステーキ
- 姫うな重
- 京宇治抹茶の蕨餅

ご参考：株式会社オーイズミフーズについて

首都圏を地盤にした居酒屋チェーンとして、「関わる全ての人にHappyを」という企業理念を掲げており、店舗では「地域密着化」をキーワードに地域に根ざした運営を目指しています。古民家風個室居酒屋「くいもの屋わん」をはじめ、「はっぴ」、「千の庭」、「炉ばた情緒かっこ」などの居酒屋事業、本格イタリアンレストラン「LOGiC」や「PIZZERIA & BAR CERTO!」をはじめとしたレストラン事業などを計26業態300店舗を全店直営で展開しております。

- 会社名 : 株式会社オーイズミフーズ
- 設立 : 1982年
- 所在地 : 神奈川県厚木市中町2-6-5 厚木オーイズミフーズビル
- 代表 : 代表取締役 大泉賢治
- 資本金 : 3,047万円
- URL : <http://www.oizumifoods.co.jp/>