

これからの季節にぴったり！夏に美味しい旬食材が楽しめる 『やきとん あさちゃん』夏のおすすめ一品メニュー発売！

2020年7月29日(水)より全店で発売開始

株式会社フォーシーズ(東京都港区 社長:浅野 幸子)が運営する、新鮮な豚モツや鶏肉などを食べやすい串炭火焼スタイルで提供するやきとん居酒屋「やきとん あさちゃん」では2020年7月29日(水)より、旬の食材や季節に合わせたメニューが楽しめる『夏のおすすめ一品メニュー』の販売を期間限定で開始いたします。

■やきとんにプラス一品！夏にぴったりおすすめ料理！

『夏のおすすめ一品メニュー』は、夏に旬を迎えるピーマンを使用した「肉巻きピーマンチーズ」や、しっとり仕上げた国産鶏ムネ肉を「花椒(ホワジャオ)」と「唐辛子」でスパイシーに仕上げた「よだれ鶏」、紅生姜でさっぱり食べられる「ひとくち揚げ餃子」に、夏野菜「オクラの胡麻和え」など、これからの季節にぴったりな一品メニュー4品を販売いたします。是非「やきとん あさちゃん」の『夏のおすすめ一品メニュー』で、旬の味覚をお楽しみ下さい。

【 期間限定 夏のおすすめ一品メニュー 】

■販売期間：2020年7月29日(水)～8月末

■展開店舗：全店

■販売商品：

・肉巻きピーマンチーズ

価格：137円

夏に旬を迎えるピーマンにチーズをたっぷり入れ、豚バラで肉巻きにした、ピーマンの苦味とチーズのまろやかさが相性抜群なイチオシメニューです。

・よだれ鶏

価格：362円

しっとり仕上げた国産鶏ムネ肉に、「花椒(ホワジャオ)」の痺れる刺激的な辛みと香り、「唐辛子」の辛みが特徴のソースをかけました。

・オクラの胡麻和え

価格：267円

夏に旬をむかえる栄養たっぷりの夏野菜「おくら」に、すり胡麻をたっぷり和えたさっぱりとした一品。

・紅生姜入りひとくち揚げ餃子

価格：362円

夏でもさっぱり食べやすいように刻んだ生姜と香り高い紅生姜の2種類をひき肉入りの餡に加え、カリッと揚げた一口サイズの餃子。



※写真はイメージです。 ※価格はすべて税抜きです。 ※販売終了期間は変更の可能性があります。

～新型コロナウイルス感染防止対策について～

- やきとん あさちゃんでは、新型コロナウイルス感染の予防策として下記の内容を実施しております
- ・厚生労働省の対応指針(ガイドライン)に基づいた、従業員の手洗い、うがい、アルコール消毒の徹底
 - ・出勤時の体温測定を実施し、発熱や体調不良がうかがえる従業員の出勤停止
 - ・店内にトイレがある店舗での、お客様用手指消毒液の設置
 - ・従業員の咳エチケットの徹底とマスク着用の推奨

◆「やきとん あさちゃん」について

新鮮な豚モツや鶏肉などを食べやすい串炭火焼スタイルで提供しているお店。一品料理は、昔から「メニューの定番」になってきた懐かしい品々ばかり。芝浦市場から毎日直送している鮮度抜群のもつ焼き、マカロニサラダにメンチカツ、ハムカツやモツ煮など、慣れ親しんだ懐かしい味を酒の肴に、話も弾みます！

【やきとん あさちゃん公式HP】 <https://www.dengana.jp/group>