

『鉄板酒場 鐵一』夏のおすすめ一品メニュー発売！！

「スタミナ焼き」や「ゴーヤチャンプル」などお酒にぴったり鉄板料理！！

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、鉄板焼き居酒屋「鉄板酒場 鐵一(てつばん)」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。※読み方: 鐵一⇒ てつばん

■夏を乗り切る一品料理でスタミナ補給！

『夏のおすすめ一品メニュー』は、夏に不足しがちなスタミナが補える豚バラ肉とにんにくをたっぷり使用した「厚切り豚バラのスタミナ焼き」や、夏の旬食材「ゴーヤ」を使用した定番メニュー「ゴーヤチャンプル」、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。

是非この機会に“鉄板酒場 鐵一”の「夏のおすすめ一品メニュー」で、夏ならではの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：

・厚切り豚バラのスタミナ焼き

価格：553円

厚切りの豚バラ肉と野菜を、にんにく入りの特製たれで炒めたスタミナ満点な一品。ビールとの相性も抜群です。

・ゴーヤチャンプル

価格：553円

夏に旬を迎える「ゴーヤ」がたっぷり入った夏の定番メニュー。

・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あ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～

鉄板酒場 鐵一では、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

◆「鉄板酒場 鐵一」について

「鉄板酒場 鐵一」は、仕事を終えたビジネスマンたちがビールを片手に集まる鉄板居酒屋がコンセプトのお店。豚バラを激辛タレで炒めた名物「ホットん」や、ホルモン炒め、焼きそばなど親しみのある鉄板料理をお楽しみいただけます。

【鉄板酒場 鐵一公式HP】 <https://www.dengana.jp/group>