

## とらふぐ料理専門店 玄品ふぐ、 秋の新コース「秋津膳(あきつぜん)」を提案

関東・関西を拠点に全国に93店舗を展開する、とらふぐ料理専門店「玄品ふぐ」「玄品以蟹茂」「ふぐ・かに専門玄品」(株式会社関門海、大阪市、代表取締役社長：田中正)は、9月1日(月)～10月31日(金)まで秋の味覚とふぐを活かした新コース、「秋津膳(あきつぜん)」を販売いたします。

今回新たに取り組みましたのは、前菜6種です。実りの秋にふさわしく、「美味しい物を少しずつ」をテーマに秋を感じる前菜をご用意しました。また、6,500円コースには開発担当者自信作の「ふぐの香草バターホイル焼き」をプラス。お席でふぐとバターの良い香りをお楽しみ頂けます。冬先取りで「秋ふぐ」を味わって頂き、冬の御宴会でも「ふぐ(福)」をご堪能いただけるよう、冬のコースも考えております。

秋津膳 5,000円コース(飲み放題付き)

- ・付き出し(湯引き) ・前菜(胡麻豆腐、ふぐ真丈信田巻き、黒枝豆、松葉銀杏、  
毬栗揚げ、葛もみじ) ・てっさ ・てっちり ・雑炊 ・デザート

秋津膳 6,500円コース(飲み放題付き)

- ・付き出し(湯引き) ・前菜(胡麻豆腐、ふぐ真丈信田巻き、黒枝豆、松葉銀杏、  
毬栗揚げ、葛もみじ) ・てっさ ・ふぐの香草バターホイル焼き
- ・白子の天麩羅 ・てっちり ・雑炊 ・デザート

両コースとも2名様以上より承ります。

通常飲み放題は4名様以上より承っておりますが、この秋のコースは冬の前に気軽にお楽しみ頂きたいと思い、2名様よりご用意させていただきます。

飲み放題には「ひれ酒」もございます。是非この機会にお召し上がりください。

※一部実施していない店舗がございます。

メディア掲載をご検討の関係者様には  
2名様まで特別試食をご用意いたします。  
またご要望に合わせて料理写真のご提供  
など対応させていただきます



秋ふぐのぼり



秋津膳コース

株式会社関門海 URL: <http://www.tettiri.com/>  
[本社]  
〒550-0014 大阪府大阪市西区北堀江 2-3-3 久竹ビル 3F  
[東京本部]  
〒103-0025 東京都中央区日本橋茅場町 1-9-2 稲村ビル 9F  
<< 本件に関するお問い合わせ >>  
Tel: 06-6578-0029 Fax: 06-6578-0030  
大阪本社 担当: 池田・竹田  
E-mail: [info@kanmonkai.co.jp](mailto:info@kanmonkai.co.jp)