



なか卯の「牛すき丼」が、さらにおいしくなって登場！

昆布やカツオの風味をきかせたこだわりの割下で、ごはんがすすむ逸品！

株式会社なか卯（代表取締役社長：池松 博誠 本社：東京都港区）が展開する丼ぶりとうどんの「なか卯」は、6月19日（水）AM11:00より、さらにおいしくなった「牛すき丼」を販売します。

なか卯の「牛すき丼」は、関西風すき焼きを丼ぶりにした人気メニューです。

この度販売する「牛すき丼」には、昆布やカツオの風味をきかせた出汁に、コクのある甘さの三温糖とみかんの果皮を乾燥させた“陳皮”^{ちんぴ}をあわせたこだわりの割下を使用。奥行きのある甘みと微かに香る爽やかな風味をご堪能いただけます。シャキシャキ食感のごぼうと弾力のあるこんにゃく、トッピングの白ネギは食べ応え抜群。割下がよく染みた具材に、ごはんがすすむこと間違いなしです。



また、「牛すき丼」のお供にはなか卯のこだわり卵がおすすめ！親子丼にも使用しているこだわり卵はコクのある味わいが特長で、牛すき丼の上品な甘さにぴったりです。

追加の一品にぴったりなサイズの“ごはん小盛”も販売するため、ぜひうどんメニューなどと一緒にご注文ください。

この機会に、なか卯でもお家でも、さらにおいしくなった「牛すき丼」をご賞味ください。

サイズ	価格
小盛	380円
並盛	530円
ごはん大盛	600円
特盛	930円

※価格は全て税込です。

※お持ち帰りが可能です。

※一部店舗は価格が異なります。

※455店舗で販売予定です。（6月13日時点）

以上