



【2月限定】まさかの獺祭3割9分もワンコイン!! 『日本海庄や』冬の総決算！特上寿司や生牡蠣、 海鮮鍋の豪華コースも超特価で

—日本酒にぴったり！旬の限定メニューも見逃すな—

板前が腕に、魚にこだわり抜く海鮮居酒屋「日本海庄や」の直営73店舗（運営：株式会社大庄、本社：東京都大田区、代表取締役社長 平 了寿）では、2月1日（金）から2月限定で獺祭3割9分や八海山純米吟醸、梵など厳選した日本酒全銘柄を1杯（1合約180ml）500円で提供するイベントを実施しています。半額以下になる銘柄もある超特価企画です。さらに、『冬の総決算！』と題し、2月中通して生牡蠣や特上寿司、海鮮鍋の飲み放題付きコースを値下げするキャンペーンも同時開催中。いずれも、他店ではまねできない高コストパフォーマンスです。ぜひ、今冬を「日本海庄や」にて締めくくりましょう。



▲獺祭も八海山も今ならワンコインで！

日本酒好きなら垂涎もの！獺祭3割9分も超破格！



春になる前に冬の味覚を思い残すことなく味わいませんか。2月は海産物が1年間で一番おいしい時期。わさびのきいたお刺身を食べ、鍋をつつきながら飲む日本酒は最高。ならば、厳選した本当においしい日本酒を破格値で味わっていただこうと企画したのが『2月限定！銘酒全品500円均一』イベント。日本酒界のスター「獺祭 磨き3割9分 純米大吟醸」（通常1,250円税別）、秋田酒こまちを極限まで磨き上げた「高清水 純米大吟醸 蔵付酵母仕込み磨き35」（通常1,200円税別）、生産量が少なく貴重な「八海山 純米吟醸」（通常1,150円税別）をはじめ、高知の地元でもあまりお目にかかれない「土佐鶴超辛口 限定酒」（通常750円税別）など全国の銘酒を取り揃えました。このほか、2月限定で仕入れる北陸の「梵 艶」「立山 五百万石」も対象としています。「いろいろな銘柄を飲み比べしたい」「普段は手を出しにくい高級酒も味わいたい」というご要望にきっちりお応えべく500円均一としました。

■『銘酒全品500円均一』イベント期間：2019年2月1日（金）～28日（木）まで

日本酒に合わせたい、2月限定の旬のメニューはこれだ！

まずは、日本酒といえばお刺身、そして冬に食べたい旬の魚といえば「ふぐ」ですね。この時期に特別にご用意する「とら河豚」は圧巻。「薄造りと握り寿司」(1,850円税別)は、外せない一品です。

お刺身の次には、濃いめの味付け「きんき煮付け」(1,780円税別)。冬のきんきは、脂がたっぷりのり、まさに美味。日本酒がクイクイすすみます。



▲「とら河豚の薄造りと握り寿司」



▲「きんき煮付け」



▲「合鴨の治部煮」



▲「生ほたるいか石焼き」

魚もいいけど肉もほしいという方には、金沢を代表する郷土料理「合鴨の治部煮」(890円税別)はいかがでしょう。すだれ麩と柔らかな合鴨が、絶妙なとろみと相まって滋味あふれています。

まだまだあります。“ほたるいか”を石の上で焼きながら、日本酒をチビチビやって余韻に浸るという趣向はいかがでしょう。「生ほたるいか石焼き」(650円税別)は、濃厚なコクと旨味を合わせ持ち酒のアテにぴったりです。

2月の宴会は『日本海庄や』で決まり！人気コースが超お得



この冬一番の人気を誇った「結コース」(通常価格5,000円税込)も今月で終了。そこで『冬の総決算！』と題して、このコースを2月限定で飲み放題付き20%オフの4,000円(税込)でご提供します。遅めの新年会をやるもよし、懇親会や謝恩会をやるもよし。めったにない特別価格です。

「結コース」は、新鮮な生牡蠣に始まり、ウニやイクラのお寿司、焼き鳥盛り合わせ、鍋と続く人気のコース。もちろん飲み放題付き。メインの鍋は海鮮寄せ鍋、塩ちゃんこ鍋、黒豚しゃぶしゃぶの中からセレクトできます。懐にやさしいこのコースをぜひこの機会にご堪能ください。

■「結コース」※写真は4人前

- ・先付:生牡蠣 ・温物:蟹の茶碗蒸し ・寿司:こだわり特上握り寿司 ・焼物:焼き鳥盛り合わせ
- ・鍋:海鮮寄せ鍋(両国塩ちゃんこ鍋又は薩摩黒豚しゃぶしゃぶにも変更可)
- ・食事:雑炊(又はうどん) ・香の物

■人気コース値下げキャンペーン期間:2019年2月1日(金)~28日(木)まで

■実施店:全国「日本海庄や」直営73店 http://www.daisyo.co.jp/whatsnew/fest_shop.php?fest_id=14282

■本リリースに関するお問い合わせ先■

株式会社大庄 広報室・企画宣伝部 担当:亀田 昌則

TEL:03-5764-2270 FAX:03-5764-2227

e-mail : kameda@daisyo.co.jp

<http://www.daisyo.co.jp/>