

旨い魚を食べるなら『庄や』 歓送迎会 自慢の旬の魚がお出迎え! 3/1より春夏宴会コース開始

板前が腕によりをかけて宴会料理をつくります



▲旬の天然鮮魚を使った日替わりの「刺身」「煮付け」が楽しめるコース料理

板前がいる町の酒場をコンセプトにかかげる大衆酒場『庄や』（運営：株式会社大庄／代表取締役社長：平 了壽）は、春夏の宴会コースの提供を2024年3月1日（金）より開始します。『庄や』は創業以来、手づくりのぬくもり、出来立ての美味しさ、季節の味を大切にしています。春夏の宴会コースには、季節の天然鮮魚を使った料理や、『庄や』の人気メニューなどを盛り込んだ4,000円、5,000円、6,000円の3種を用意。技術を持った板前がつくる旨い料理と、肩ひじ張らない大衆酒場の雰囲気ですらぎの時間を提供します。

※表示価格は全て税込



▲店舗の板前が一番美味しい料理に仕立てます

『庄や』宴会コースのこだわり

全てのコースで“天然鮮魚”を使用することにこだわりました。日本近海をはじめ、全国の漁場で水揚げされる「初がつお」や「桜鯛」など、その時々で一番いいものをグループ会社である豊洲の老舗仲卸「米川水産」(*)が厳選。質の良さにこだわった素材は、丸のまま店舗に出荷されます。知識・技術を持った各店舗の板前が、“刺身”“煮付け”など、それぞれの魚を一番美味しく食べられる方法で調理します。

※「米川水産」から仕入れている店舗は関東圏のみ。他の地域では地場の市場から仕入れています

天然鮮魚を楽しむ宴会メニュー

バラエティ豊富な料理でみんなとワイワイ楽しみたいなら「自慢の板前コース」(お一人様5,000円)がイチオシ。天然鮮魚の「刺身」「煮付け」に、酒場の定番「焼きとり」「串カツ」「あて巻き」など、全9品のボリューム満点のコースです。気心した仲間と気軽に飲むなら「粋な横丁コース」(お一人様4,000円)がお得です。『庄や』三大名物の「刺身」「煮込み」「焼き鳥」など、全7品の王道コースです。大切な方の送別会などには、板前の技を思う存分に味わえる「和の伝統コース」(お一人様6,000円)がオススメ。天然鮮魚の「刺身」「煮付け」に、「天布羅盛り」「握り寿司」など、全8品の板前渾身のコースです。



自慢の板前コース (料理9品、2時間飲み放題付き/お一人様5,000円)



粋な横丁コース (料理7品、2時間飲み放題付き/お一人様4,000円)



和の伝統コース (料理8品、2時間飲み放題付き/お一人様6,000円)

樽生ビール好きに朗報!

『庄や』は、全てのコースで「アサヒスーパードライ」樽生の中ジョッキが飲み放題! この他、サワー、ハイボール、焼酎、ウイスキーなど豊富な種類を取り揃えています。さらに、お一人様プラス300円で「浦霞 本仕込本醸造」「初孫 魔斬 生酏純米 本辛口」「澤乃井純米酒 大辛口」の銘柄日本酒3種も飲み放題になります。



本リリースについてのお問い合わせ



株式会社大庄 広報室 担当: 古村(ふるむら)
TEL: 03-5764-2270 Mail: koho-info@daisy.co.jp