

寒ブリから春野菜まで全10品!! 板前の技でつくる 『庄や』2月旬メニュー登場

2月1日から2月28日までの期間限定



▲ この季節に味わってほしい食材を使った板前の手づくり料理の数々

株式会社大庄（東京都大田区／代表取締役社長：平 了壽）は、板前がいる町の酒場『庄や』にて、春へ移ろうこの時期だから味わえる2月の「旬メニュー」を提供開始します（※一部店舗除く）。

立春を迎える2月には、春の訪れを告げる菜の花やタケノコ、旬の締めくくりを迎える寒ブリなど、季節の恵みを多彩な技で調理した全10品をラインナップ。提供期間は2025年2月1日（土）から2025年2月28日（金）までの1か月間限定です。

旬の食材を、板前の手づくり料理で美味しく食べてもらいたいという思いで誕生した、毎月恒例の旬メニュー。美味しいだけでなく、その時期に必要な栄養素が取れるといわれる季節の恵みを楽しむことは、古くから日本人が大事にしてきた文化です。お客様に美味しく健康になってほしいという想いを大切にす『庄や』では、厳選した食材を使った旬メニューを毎月提供し続けます。

※表示価格は全て税込

■『庄や』で板前がつくる季節限定の味を楽しもう!



▲「寒ぶり 和風カルパッチョ」(780円)

2月の旬メニューでは、冬から春に季節が移り変わるこの時期にしか味わえない食材を板前の技で調理した『庄や』ならではのメニューをご用意しました。

鮮度自慢の魚料理では、「寒ぶり 和風カルパッチョ(780円)」が特にオススメです。豊洲市場直送の寒ブリの旨味を閉じ込めるため、絶妙な火加減で香ばしく炙り、オニオンスライスやミニトマトを添えた彩り鮮やかな一品です。仕上げにオリーブオイルとぼん酢を使用した、和食の職人ならではの特製ソースをかけ、脂ののった寒ブリをさっぱりとした味わいで提供します。



▲「鰯とせりのめた」(650円)



▲「竹の子 土佐煮」(450円)



▲「春キャベツ回鍋肉」(680円)

また、野菜では冬から春にかけて美味しさが増すせりを使った「鰯とせりのめた(650円)」を用意。鰯を細切りにし、日本の伝統料理である“めた”に仕立てます。鰯の旨味に酢味噌のコクと酸味が調和し、爽やかな初春の訪れを感じさせる一皿に。せりは甘くほろ苦い根の部分も使うことで、独特な香りと食感がアクセントになります。

さらに、春の風物詩ともいえる竹の子と春キャベツが登場。「竹の子 土佐煮(450円)」は、各店舗の板前がタケノコを鰯出汁で丁寧に炊き上げ、香り高く仕上げました。柔らかな食感と優しい甘みが特徴です。

「春キャベツ回鍋肉(680円)」は、春キャベツの優しい甘味と特製ピリ辛味噌ダレで箸がとまらなくなるようなおつまみに仕上げました。柔らかな春キャベツを豚肉などと一緒に絶妙な火加減で豪快に炒め、熱々の鉄板で提供。ご飯に合わせても間違いのない一品です。

このほか、山海の旬を一緒に味わえる「蛤とせりの酒蒸し(550円)」やほのかな苦味がクセになる「菜の花 からし和え(500円)」、各店舗で捌く新鮮な「なまこ酢(550円)」など、板前自慢の10品を取り揃えます。

■ 季節の料理と楽しむ厳選日本酒



▲ 旬メニューに合わせた日本酒2種類を厳選

早春の料理と合うオススメの酒として、1月に引き続き、秋田県・秋田清酒「出羽鶴 特別純米 慶祝」(一合900円)と、静岡県・土井酒造場「開運 無濾過純米生酒 山田錦」(一合900円)の2種を厳選して提供します。

「出羽鶴 特別純米 慶祝」は、米の旨味を残した辛口の日本酒で、「春キャベツ回鍋肉」や「竹の子 土佐煮」など、味付けがしっかりした料理と相性抜群です。

一方、「開運 無濾過純米生酒 山田錦」は、しぼりたての無濾過生酒ならではの濃厚な旨味とフレッシュ感が特徴。「鰯とせりのめた」や「菜の花 からし和え」など、爽やかな味付けの料理とともに、ぜひ飲んでほしい一本です。

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@daisyo.co.jp