



145年の歴史を誇る“肉の老舗 柿安” 料亭「柿安」より特別御膳

『黒毛和牛 きのこすき焼御膳』

8月28日（月）～9月29日（金） 秋の期間限定メニュー

明治4年（1871年）牛鍋店として創業以来、145年の歴史を誇る肉の老舗、株式会社柿安本店（本社：三重県桑名市／代表取締役社長：赤塚保正、以下：柿安）は、炭火あみ焼・すき焼・しゃぶしゃぶ店の「柿安 銀座店」および「柿安 名古屋店」にて、季節限定の『黒毛和牛 きのこすき焼御膳』（銀座店：3,024円、名古屋店：2,916円 ※ともに税込）を、8月28日（月）～9月29日（金）まで、平日のお昼限定メニューとしてご提供いたします。



秋らしさ満点の「黒毛和牛 きのこすき焼御膳」

今回の特別メニューは、秋の味覚の代表格である「きのこ」をたっぷり使ったすき焼御膳です。松茸、山伏茸（やまぶしたけ）、白舞茸（しろまいたけ）、しめじ、えのき茸（たけ）が入っており、きのこの旨みと香りを逃がさないよう、お肉で包み込み、卵を絡めてお召し上がりいただくのがお勧めの食べ方です。秘伝の技が光る柿安伝統の「わりした」の深く豊かな味、程よくサシの入った黒毛和牛ときのこの旨み、卵の甘みが融合した秋らしさを感じられるすき焼を、ぜひご賞味ください。

※写真はイメージです。

※仕入状況などにより商品内容や価格、販売期間などが変更する可能性があります。

【店舗情報】

●柿安 銀座店

住所：東京都中央区銀座 7-9-15 GINZA gCUBE 7F
電話番号：03-3289-3771
営業時間：ランチ／11:30～15:00
ディナー／17:00～22:00

●柿安 名古屋店

名古屋市中村区名駅4-6-17 名古屋ビルディング B1F
052-533-2811
ランチ／11:00～14:30(平日) 11:00～15:00(土日祝)
ディナー／17:30～22:00



株式会社柿安本店について

1871年（明治4年）に牛鍋店「柿安」として創業。松阪牛をはじめ柿安オリジナルブランドの牛、豚、鶏を取り扱う精肉店や牛鍋店を原点とした料亭やレストラン、ギフト需要の高い牛肉しぐれ煮の出店を中心に拡大。その後、百貨店内に専用厨房を有する「柿安ダイニング」を中心とした惣菜店やビュッフェレストラン「三尺三寸箸」を全国展開し、外食・中食・内食の全てを網羅する総合食品企業として発展。さらに「口福堂」を中心とした和菓子事業や、看板商品である牛めし類を販売する「柿安 牛めし」、初のフードコート業態「グリルカキヤス」を東京スカイツリータウン・ソラマチにオープンするなど、次々に新しい業態を開発、成長を遂げる。2004年にジャスダック上場。

【お問い合わせ先】

株式会社 柿安本店 広報室
〒141-0031 東京都品川区西五反田 8-1-14 最勝ビル 3階
電話:03-5759-0718 FAX:03-5759-0767 E-mail:press@kakiyasuhonten.co.jp

【お客様お問い合わせ窓口】

フリーダイヤル：0120-554-410（平日・土曜日 9時～17時）
HP：http://www.kakiyasuhonten.co.jp/