



女性に嬉しい野菜たっぷりビュッフェ「三尺三寸箸」
さんじゃくさんずんばし

『ハーブでおいしく癒される～さわやか初夏メニュー』

2017年4月18日(火)～6月20日(火) 11店舗で展開

明治4年(1871年)牛鍋屋として創業以来、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、ビュッフェレストラン「三尺三寸箸(さんじゃくさんずんばし)」で、2017年4月18日(火)～6月20日(火)の期間限定『ハーブでおいしく癒される～さわやか初夏メニュー』を展開いたします。

数種類のハーブが散りばめられた、見た目も味わいも初夏らしいメニューが登場。急な暑さにも、さわやかな気分になれるメニューの数々をお楽しみいただけます。



スパイス&ハーブピクルス

白・赤・黄をテーマに、野菜やフルーツにローリエ・シナモンを組み合わせてピクルスに。酸味が苦手な方もフルーツの甘みで食べやすく。

「三尺三寸箸」の季節限定『さわやか初夏メニュー』の特長

■ “さわやか” ハーブをふんだんに使用！

素材に合わせて、タイム、オレガノ、レモングラス、ローリエ、シナモン、大葉など様々なハーブを使用。初夏に相応しいさわやかな味付けの料理をご提供。

■ “さわやか” サラダが勢ぞろい！

目にも鮮やかな色とりどりの野菜ピクルスや、黒酢や青じそのドレッシングでさっぱりとお召し上がりいただくサラダ、話題の発酵食品“甘酒(米麴)”を使った優しい、甘みあるにんじんサラダなど、女性に嬉しいサラダがたっぷり。

■ “さわやか” デザートにも注目！

“甘酒”を使ったプリン、レモンのパウンドケーキ、ハイビスカスのジュレや、ラベンダーと岩塩を使ったケーキなど、さわやかで癒されるスイーツもご用意。

その他メニュー例



■大根とわさび菜のシャキッと爽やかサラダ(写真手前)
青じそドレッシングでさっぱり！



■揚げ鶏の梅タルタルソース
梅の赤、ミモザの黄、大葉の緑で鮮やかに！



■旨みたっぷり魚介汁
～レモングラスの香り～
魚介と野菜がたっぷり！

※画像はイメージです。メニュー内容は予告なく変更になる場合がございます。

中華ビュッフェ『上海柿安』でも
期間限定メニューを展開中



柿安では、本格点心や中華をベースにした、柿安オリジナル中華ビュッフェ『上海柿安』の全4店舗で、5月末までの期間限定メニューを展開中。中華ならではの「あさりの紹興酒蒸し」や、グリーンカレーをベースに漢方にも使用する香辛料を入れて煮込んだ「薬膳カレー」が人気です。



期間限定の人気メニュー「薬膳カレー」

■参考価格帯・時間（平日・大人）※各店舗の詳細は柿安本店HPをご覧ください

【三尺三寸箸】

エリア	店舗	価格帯・時間 ※全て税込価格
東京都	Nouvelle 日比谷店、ルミネ新宿店、玉川高島屋S・C店	【ランチ 80～110分】 1,700～2,354円 【ディナー110～120分※一部無制限】 2,200～3,110円
埼玉県 神奈川県	イオンモール羽生店、イオンレイクタウン店、ラゾーナ川崎プラザ店	【ランチ 80分】 1,566～2,000円 【ディナー100～120分】 1,944～2,660円
愛知県 岐阜県	イオンモール大高店、アスナル金山店、イオンモールナゴヤドーム前店、イオンモール各務ヶ原店	【ランチ 80分】 1,566～2,019円 【ディナー100分】 1,944～2,592円
京都府	ジェイアール京都伊勢丹店	【ランチ 80分】 2,000円 【ディナー100分】 3,000円

【上海柿安】

エリア	店舗	価格帯・時間 ※全て税込価格
埼玉県	イオンレイクタウン店	【ランチ 80分】 1,556～1,749円 【ディナー100分】 1,944～2,160円
千葉県	ららぽーと TOKYO-BAY 店	【ランチ 80分】 1,728～2,019円 【ディナー90分】 2,106～2,430円
愛知県	イオンモール大高店、イオンモール mozo ワンダーシティ店	【ランチ 80分】 1,564～1,857円 【ディナー90～100分】 1,726～2,268円

※開催期間は予告なく変更する場合がございます。また、店舗によって取扱いメニューや価格が異なります。



株式会社柿安本店について

明治4年（1871年）に牛鍋屋「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屋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。

HP：<http://www.kakiyasuhonten.co.jp/>



三尺三寸箸について

2003年に1号店をオープンし、現在首都圏や名古屋を中心に店舗展開しているビュッフェレストラン業態。和・洋・中の創作料理を主菜からデザートまで約50～80種類ご用意しています。主にショッピングモールなどに店舗展開しており、子育てファミリー層やシニア層など幅広い世代の日常的な外食シーンをサポートしています。

HP：<http://www.kakiyasuhonten.co.jp/brand/4sanjyaku/>

【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/>