



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 トマトすき焼御膳』

7月18日～8月18日 夏の期間限定メニュー

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、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 トマトすき焼御膳』（銀座店：2,800円、名古屋店：2,700円 ※ともに税抜）を、7月18日（火）～8月18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。



暑い夏におすすめ！「黒毛和牛 トマトすき焼御膳」

今回の特別メニューは、旬の「トマト」を使ったさっぱりとした味わいの夏にピッタリなすき焼御膳です。トマトには旨味成分であるグルタミン酸が豊富に含まれており、黒毛和牛との相乗効果で旨味をさらに引き立てます。トマトに火が通って少し柔らかくなったら、お肉で包んで一緒に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の旨み、トマトの酸味、卵の甘みが融合したすき焼を、ぜひご賞味ください。

※写真はイメージです。

※季節により料理内容や器が変わることがございます。

【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。

【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/