



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^{れもん} 檸檬すき焼御膳』

4月24日～6月30日 初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」において、季節限定『黒毛和牛^{れもん} 檸檬すき焼御膳』（銀座店：2,800円／税抜、名古屋店：2,700円／税抜）を、4月24日（月）～6月30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。



お昼限定の特別御膳「黒毛和牛 檸檬すき焼御膳」

今回の特別メニューは、黒毛和牛を通常のわりしたではなく、今話題の発酵食品「塩麴」を使った柿安オリジナルのわりしたでお召し上がりいただく新しいスタイルのすき焼となっており、レモンの爽やかな香りとともに、清涼感のあるさっぱりとした味わいをお楽しみいただけます。

わりしたに「塩麴」を使っているため、お肉がより一層やわらかくなり、旨味や甘みも増します。また、「塩麴」の働きにより、脂の乗ったお肉でも飽きることなく食べ進めることができるため、初夏の暑い季節でもすき焼を存分にご堪能いただけます。

【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/