

和食さと『鰹』『桜海老』を使った初夏限定メニュー販売開始!!

静岡 焼津港水揚げの炭火烧「鰹のたたき」や「桜海老のかき揚げ」など旬の料理が登場!!

<期間限定> 2024年4月11日(木) ~ 6月中旬 予定

■「鰹(かつお)」!! そして「桜海老」「うすいえんどろ」「ほたるいか」など旬の食材を使った新メニューが登場!!

国内197店舗を展開する「和食さと」では、4月11日(木)から初夏のフェアメニューとして、旬の「鰹(かつお)」や「桜海老」「ほたるいか」などを使用した季節限定メニューの販売を開始します。今回のフェアでは、静岡焼津港水揚げの炭火烧「鰹(かつお)のたたき」や、見た目も鮮やかでサクサクの「桜海老のかき揚げ」、うすいえんどろのほくほく食感が味わえる「豆ご飯」、兵庫県産の「ほたるいか」など初夏ならではの食材を存分にお楽しみいただける料理をご用意しました!! 今しか楽しめない旬の料理を、「和食さと」では是非ご堪能ください。



四季めぐり膳(豆ご飯) 1,699円(税込1,868円)



豆ご飯と桜海老のかき揚げ御膳
1,499円(税込1,648円)



季節のすし和膳<初夏>
1,499円(税込1,648円)



桜海老のかき揚げ天井御膳
1,499円(税込1,648円)



炭火烧鰹のユッケ丼御膳
1,599円(税込1,758円)

【フェア販売概要】

- 対象店舗 和食さと全店(197店舗)
- 販売期間 2024年4月11日(木) ~ 6月中旬予定

- ※一部店舗では改装などにより休業している場合があります。
- ※一部店舗では食材の状況等により商品内容、食器等が異なる場合があります。
- ※本メニューは予告なく変更/中止する場合があります。

【フェア商品】

- ①「四季めぐり膳(豆ご飯)」・・・うすいえんどろ使用の「豆ご飯」、静岡 焼津港水揚げ「炭火烧 鰹のたたき」、兵庫県産「ほたるいか」など、種類豊富に旬の味覚を色々楽しめる贅沢な和膳です。
- ②「豆ご飯と桜海老のかき揚げ御膳」・・・豆ご飯と桜海老のかき揚げ、梅おろしそば、ほたるいかのお造りがセットになった和膳。
- ③「初夏のすし和膳」・・・鰹のたたき、ほたるいか、桜海老など季節感のある寿司に、まぐろなどの人気の寿司を盛り合わせた和膳です。
- ④「桜海老のかき揚げ天井御膳」・・・桜海老のかき揚げやもちし団子天など初夏を感じる食材を使った天ぷらに、海老天を2尾盛り付けた豪華な天井です。モロヘイヤのおひたしとそば/うどんがセットです。
- ⑤「炭火烧鰹のユッケ丼御膳」・・・炭火烧鰹のたたきを特製しょうゆたれとごま油・卵黄に絡めてどうぞ。季節の天ぷらと、そば/うどんもセットになった御膳です。

<お問い合わせ先> サトフードサービス株式会社 和食さとマーケティング部
 (担当) 山口・朴 TEL:070-1305-6114 E-mail: hanbaisokusin@sato-rs.jp
 オフィシャルHP : <https://sato-res.com/sato/>