



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

秋の味覚が勢ぞろい！『秋のごちそう 収穫祭』

2017年8月25日(金)～10月31日(火) 全10店舗で展開

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、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8月25日（金）～10月31日（火）の期間限定『秋のごちそう 収穫祭』を展開いたします。



『秋のごちそう 収穫祭』イメージ画像
(左) キービジュアル (右) 料理集合写真

『秋のごちそう 収穫祭』の特長

爽やかな秋ならではの、大地の恵みを受けて育った食材をふんだんに使った、主菜からデザートまで秋の味覚満載のメニューが登場します。

■定番メニューも秋仕様！

人気の「柿安特製ハンバーグ」は、てりやきソースをベースに焼き葱・きのこのこと大根おろしで和風テイストに、「大根の旨煮」は、三種類のきのこのうま煮餡をかけた秋の装いに仕上げました。

■秋の味覚満載のご飯メニュー！

栗の甘みと昆布の旨みが効いた「栗ご飯」、きのこの香り豊かな「きのこの炊き込みご飯」、かぼちゃの甘みと鶏肉の旨みでコクのある味わいの「かぼちゃとチキンのカレー」など、秋の味覚が楽しめるメニューを取り揃えました。

豆だくさんご飯（左）、かぼちゃとチキンのカレー（中央）、
トマトと海鮮のカレー（右）



■秋に食べたいデザートメニュー！

さつまいも、かぼちゃ、巨峰など、秋スイーツには
欠かせない食材を使ったデザートが登場します。

オレンジパウンドケーキ（左）、
巨峰が入ったベリーベリーポンチ（中央）、
大学芋（右）



■その他メニュー例



かぼちゃコロッケ



秋鮭のタルタルソース



チキンロースト
～トマトソース～

※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。

■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

エリア	店舗	価格帯・時間 ※全て税込価格
東京都	・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】 2,200～2,894 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

※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。「三尺三寸箸」では、今後もお客様にご満足いただける美味しく安全・安心なメニューを季節に合わせてご提供してまいります。

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

【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/>