



140 余年の歴史を誇る “肉の老舗 柿安”

料亭「柿安」新たなランチメニュー登場！

7月2日（月）より提供開始

明治4年(1871年)牛鍋店として創業以来、140余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、2018年7月2日（月）より新たなランチメニューの提供を開始いたしました。

以前からご好評いただいておりますメニューに加え、お刺身や焼き魚、牛肉しぐれ煮などを長すずりのお弁当箱に詰めた一段重と天ぷらをお楽しみいただける「花衣（はなごろも）和膳」、すき焼とは一味違った黒毛和牛の風味を感じられる「黒毛和牛 柳川風すき焼御膳」など、おいしいものをお値打ちにご堪能いただけるメニューを新たにご用意いたしました。

銀座店では、和趣とモダンに溢れる空間で、銀座のメイン通りを見下ろせるテーブル席や、ゆっくりとおくつろぎいただける座敷個室をご用意。また、名古屋店は、凜とした空気が流れる情緒漂う空間で、テーブル席はもちろんのこと、最大16名様まで可能な和みの掘りごたつ個室もございますので、ご家族やご友人との女子会など、普段とは違うちょっと贅沢なランチタイムをお楽しみいただけます。

新ランチメニューについて



はなごろも
花衣 和膳

銀座店：2,808円 名古屋店：2,700円

旬の食材を使った天ぷらをメインに、「柿安」の顔とも言える“牛肉しぐれ煮”やお造り、焼き魚などの料理が詰まった、まるで玉手箱を開けるようなワクワク感を感じていただける、長すずり弁当をお楽しみいただけます。



黒毛和牛 柳川風すき焼御膳

銀座店：2,376円 名古屋店：2,160円

「わりした」で煮込んだ黒毛和牛をさがきごぼうとともに玉子でとじた柳川風のすき焼です。

甘辛な味付けが、ふんわりとろろの玉子と合わさることで、よりマイルドな味わいとなり、「すき焼」とは一味違った風味をご堪能いただけます。



黒毛和牛 ミートサラダ御膳

名古屋店のみ／平日限定／2,160 円

名古屋店の平日限定メニューです。
人気の高かった「黒毛和牛 うす炊き和膳」の「ミートサラダ」に特化した御膳として新たに登場。甘辛い醤油ベースの特製たれで味付けした黒毛和牛を、レタスや玉ねぎ、にんじんなどたっぷりの生野菜と一緒にお召し上がりいただけます。

【参考】人気定番ランチメニュー



黒毛和牛 柿安御膳

4,104 円

当店でもとても人気の高い料理長おすすめのメニューです。
銀だら味噌柚庵焼や海老しんじょうあられ揚げなど彩り豊かな前菜や、旬のお造りを含めた季節の八寸重ね弁当と黒毛和牛の「すき焼」または「しゃぶしゃぶ」がお楽しみいただける贅沢なランチ御膳です。
二段重のお弁当として、一段一段開けるごとに、目でも彩りの美しさを楽しめます。

※表示価格は全て税込価格です。 ※写真はイメージです。
※仕入状況などにより商品内容や価格、販売期間などが変更する可能性があります。

【店舗情報】

●柿安 銀座店

東京都中央区銀座 7-9-15 GINZA gCUBE 7F

03-3289-3771

ランチ/11:30-15:00 デイナー/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)

デイナー/17:30-22:00



株式会社柿安本店について

明治4年(1871年)に牛鍋店「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店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などを販売する「柿安 牛めし」、フードコート業態「柿安 Meat Express」など、次々に新しい業態を開発し、全国に350店舗以上を展開する。2004年ジャスダック上場。HP: <https://www.kakiyasuhonten.co.jp/>

【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: <https://www.kakiyasuhonten.co.jp/>