



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

『夏の“さっぱり VS ガッツリ”グルメ』

2017年6月27日(火)～8月22日(火) 11店舗で展開

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、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6月27日（火）～8月22日（火）の期間限定『夏“さっぱり VS ガッツリ”グルメ』を展開いたします。



『夏“さっぱり VS ガッツリ”グルメ』メニューイメージ

今年の夏メニューは、暑い夏を元気に乗り切るための、涼を感じながらしっかりとバランス良く食べられる『さっぱり』メニューと、スタミナ補給にぴったりの『ガッツリ』メニューが勢揃い。どちらのメニューにも、塩麴・味噌・ヨーグルトといった注目され続ける発酵食品を積極的に使ったからだに優しい料理をご用意しております。

「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て安全・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。

『夏“さっぱり VS ガッツリ”グルメ』の特長

■話題の発酵食品を使用！

『ガッツリ』メニューでは、“金山寺味噌”を使って生姜焼きをアレンジした「熟成・金山寺味噌のポークソテー」や“ナンプラー”を使って食欲そそるカルビスープに仕上げた「コク旨カルビスープ ～韓流香味野菜添え～」など、『さっぱり』メニューでは、“塩麴”を使ってチキン南蛮をさっぱり味にアレンジした「鶏肉とオレンジのエスカベッシュ」といった、どちらのメニューにも発酵食品を使うことで旨みやコクがギュッと詰まったからだに優しいメニューが登場します。

■デザートにも発酵食品！

“醤油”を使った「北海道産小豆と醤油のカステラ」や“ヨーグルト”を使ったマンゴーや桃を使った「フルーツヨーグルト寒天」など、デザートにも発酵食品を使ったメニューがお目見え。見た目も涼やかでお口直しにぴったりなデザートが揃います。

その他メニュー例

【メニュー例】	
	(上段左) 「豚バラ肉と夏野菜の炒め ～自家製 BBQ ソース～」
	(上段右) 「冷製ゴーヤチャンプルー」
	(下段左) 「白身魚のフライ ～トマトと梅肉のさっぱりソース～」
	(下段右) ※左上より時計回りで 「赤いスイカゼリー」「緑のメロンゼリー」 「青いグレープフルーツゼリー」

※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	<ul style="list-style-type: none"> ・Nouvelle 日比谷店 ・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】 2,200～3,110 円
埼玉県 神奈川県	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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。

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

【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/>