



“肉の老舗 柿安”がお届けするスタミナ満点メニューで夏を乗り切ろう！
『丑×牛の日メニュー』2017年7月21日(金)～8月20日(日)
「炭火焼ハンバーグカキヤス」「グリルカキヤス」4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、グリル業態の「炭火焼ハンバーグカキヤス」および「グリルカキヤス」で、2017年7月21日（金）～8月20日（日）の期間限定で『丑×牛の日メニュー』を展開いたします。

今夏の“土用”は、「一の丑」が7月25日（火）、「二の丑」が8月6日（日）と2回の丑の日があります。スタミナがつくおいしいものを食べて、暑い夏を乗り切っていただきたいという思いから、この期間、うなぎと牛肉を贅沢に味わえる特別メニューをご提供します。



『肉の老舗・柿安の黒毛和牛ひつまぶし膳』（税込2,139円）

※写真はイメージです。

一押しメニュー『肉の老舗・柿安の黒毛和牛ひつまぶし膳』について

■名古屋名物「ひつまぶし」を柿安流にアレンジ！

うなぎ飯に薬味をのせたり、だしをかけてお茶漬け風にしたりと色々な食べ方ができる「ひつまぶし」の醍醐味を、柿安流に黒毛和牛で提供いたします。

一杯目はそのまま、二杯目は薬味を乗せて、三杯目はだしをかけてお茶漬け風に。

バリエーション豊かによりおいしく黒毛和牛を楽しんでいただける一品です。



一杯目はそのまま



二杯目は海苔や葱をのせて



三杯目はだしをかけて

その他メニュー

「うなぎ」と「牛肉」、2つのスタミナがつく食材を使った期間限定のメニューです。



『うなぎ×黒毛和牛ステーキ重』
(税込 1,815 円)

『うなぎ×ローストビーフ重』
(税込 1,707 円)

『うなぎトリュフ丼』
(税込 1,815 円)

※写真はイメージです。

※店舗によって取り扱っていない場合や、販売期間、商品内容、価格が変更する場合がございます。

■販売店舗

店舗	所在地
炭火焼ハンバーグカキヤス イオンレイクタウン店	埼玉県越谷市レイクタウン 3-1-1 イオンレイクタウン mori 1F
炭火焼ハンバーグカキヤス イオンモールナゴヤドーム前店	愛知県名古屋市中区矢田南 4-102-3 イオンモールナゴヤドーム前 1F
炭火焼ハンバーグカキヤス イオンモール岡崎店	愛知県岡崎市戸崎町字外山 38-5 イオンモール岡崎 1F
グリルカキヤス イオンモール大高店	愛知県名古屋市中区南大高 2-450 イオンモール大高 1F



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/>



炭火焼ハンバーグカキヤスについて

肉の老舗「柿安」のこだわりが詰まった、本格炭火焼ハンバーグステーキレストラン業態。2007年に1号店をオープンし、現在は3店舗を展開。松阪牛や国産牛などプロの目を選んだ素材を使用し、炭火で丁寧に焼き上げたメニューをお値打ち価格で提供。

HP : http://www.kakiyasuhonten.co.jp/brand/6hamburg_kakiyasu/index.html



グリルカキヤスについて

肉の老舗「柿安」だからこそできるこだわりの本格グリル料理。2012年に柿安初となるフードコート業態、東京スカイツリータウンソラマチ店を出店。現在は2店舗を展開。

HP : http://www.kakiyasuhonten.co.jp/brand/18guriru_kakiyasu/index.html

【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/>