



居酒屋「かまどか」

春限定！今が旬の「桜海老」・「あさり」が登場！

3/10(火) 新グランドメニュー & 春の季節メニューがスタート

株式会社レイズインターナショナル(本社:東京都港区・代表取締役社長 西山知義)は、居酒屋「かまどか」において、3/10(火)より新たなグランドメニュー・09年春の季節メニューを全店でスタート致します。

新たなグランドメニューでは、従来からの商品コンセプトである“季節感・本物感・手作り感”はそのままに、今回居酒屋定番メニューを更に拡充。「漁師の沖漬け焼」や「ゴーヤのおつまみちゃんぷる」・「かまどか風 もつ煮」等、お客様の“あって欲しい”にお応えしつつ、その中に「かまどか」のこだわりを盛り込んだ計 20 品の新メニューが加わりました。

また「かまどか」では、年 4 回(春・夏・秋・冬)日本各地のご当地季節食材を使用した季節メニューも導入。毎回鮮度あふれる旬な食材を通し、お客様に“日本の四季”を感じて頂ける商品をご提供して参ります。

09年春の季節メニューでは、“春の旬鮮”と題して、「駿河湾産 桜海老」・「千葉県房産 あさり」・「沖縄産 島らっきょう」が登場致します。食感と甘みが堪らない桜海老は、「桜海老のお造り」・「桜海老搔き揚げ」等計 4 品をラインナップ。プリプリとした江戸前のあさは、「かまどか」のメの看板商品“釜飯”で味わえる「アサリの深川風釜飯」、また「アサリの酢味噌和え」をご用意致しました。

09年春の季節メニュー“春の旬鮮” ご紹介

一部抜粋にてご紹介致します

～ 駿河湾産 桜海老 ～



桜海老のお造り 税込 515 円
お口いっぱい潮の香りと甘みが広がります。



桜海老搔き揚げ 税込 590 円
桜海老 100%の贅沢な搔き揚げです。
1 枚 1 枚丁寧に手揚げしました。

=====【一般のお客様のお問い合わせ】=====

株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail: voice@reins.co.jp
TEL:0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月～金 10:00～18:00/ 土 10:00～15:00/ 日祝休)

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====

株式会社レイズインターナショナル(URL: <http://www.reins.co.jp/>) 〒106-0032 東京都港区六本木 1-8-7 アーク八木ビルズ
経営企画部 広報担当 川合康幸 E-mail: yasuyuki.kawai@reins.co.jp TEL:03-5544-2060 FAX:03-5544-2061

～ 千葉内房産 あさり ～



アサリの深川風釜飯
(レギュラー)税込 1,040 円 (ハーフ)税込 830 円



アサリの酢味噌和え 税込 515 円
旬のアサリと菜の花を酢味噌で和えて上品に。

～ 沖縄産 島らっきょう ～



島らっきょうの天ぷら 税込 515 円
島らっきょうのほのかな苦味と、特長のある香りが食欲をそそります。食感もサクサクと絶品です。



島らっきょうの塩もみ 税込 515 円
島らっきょうは普通のらっきょうと違い収穫が早く、やわらかいので生で食べられます。

09 年春・夏の新グランドメニュー ご紹介

一部抜粋にてご紹介致します

居酒屋の定番メニューに、「かまどか」独自のこだわり。

お客様の“あって欲しい”にお応えしつつも、「かまどか」ならではの味が楽しめる新メニューを、是非一度ご賞味下さい。

漁師の沖漬け焼 税込 620 円



ゴーヤのおつまみちゃんぷる 税込 620 円



「男」の肉野菜炒め 税込 620 円



=====【一般のお客様のお問い合わせ】=====

株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail: voice@reins.co.jp

TEL:0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月～金 10:00～18:00/ 土 10:00～15:00/ 日祝休)

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====

株式会社レイズインターナショナル(URL: <http://www.reins.co.jp/>) 〒106-0032 東京都港区六本木 1-8-7 アーク八木ビルズ
経営企画部 広報担当 川合康幸 E-mail: yasuyuki.kawai@reins.co.jp TEL:03-5544-2060 FAX:03-5544-2061