



2015 年 10 月 27 日

ニュースリリース

報道関係各位

**北海道のスペシャリスト『魚や一丁』が
今年の冬もあたたかくします！！
～ 舞の海氏直伝 豪快塩ちゃんこ鍋登場 ～**

株式会社一丁（本社所在：東京都文京区関口 1-43-5 / 代表取締役社長：今井将和）は、刺身居酒屋『魚や一丁』の 2015 年冬のメニューのご提供を 10 月 27 日（火）より開始いたします。

“海幸大漁盛り” ～ 刺身に限らない、海の幸の美味しさを堪能

海の幸をとことん味わっていただくために、ボリューム満点な刺身に珍味なども交え、様々な魚の美味しさを巧みに引き出した豪勢な盛り合わせです。

『札幌式生ラムの焼肉』 ～ クセが無いからクセになる

北海道の美味しさは鮮魚ではありません。一切冷凍せずに生のまま仕入れ、店で手切りしたラム肉を、焼いた後に特製のたれでお召し上がりいただく『札幌式生ラムの焼肉』。『休日前セット』として、ニンニク醤油にたっぷり漬けた刺激十分な特別メニューもご用意しました。

『刺身大杯と舞の海鍋コース』 ～ 舞の海氏プロデュースの豪快鍋！

角界引退後も、豊かなタレント性とその人柄で、愛されてやまない舞の海。現役時代に慣れ親しんだ“ちゃんこ”を一丁のためにプロデュース。ココロもカラダもあたたまる豪快な鍋が生まれました！“舞の海鍋”を中心に“刺身 8 種大杯盛り”から“八戸産さばの燻製押し寿司”まで、幅広くお楽しみいただけるコースです。

刺身居酒屋『魚や一丁』店舗ご紹介

・東京都内、及び近郊エリア

銀座本店、銀座コリドー店、新宿三光町店、新宿西口店、秋葉原店、新橋店、八重洲口店、浦和店、大森ベルポート店、大塚店、鶯谷店、町田店、大宮東口店、横浜西口店、川崎砂子店、川崎日航ホテル店、大船店、新横浜店

・北海道エリア

札幌駅前店、時計台通り店、南 3 条ノルベサ店

※ 詳細の店舗は MOVIA ⇒ URL : <http://movia.jpn.com/>



お問い合わせ先

●この件に関するお問合せ先●

株式会社ヴィア・ホールディングス 総合企画本部 担当：黒岩

TEL.03-5155-6801 FAX.03-5155-6250 E-MAIL : s.kuroiwa@via-hd.co.jp

●グランドメニュー 抜粋

[illegible]

●ご宴会メニュー 抜粋

7

**刺身大杯と
舞の海鍋コース**

一家の海産品伝の熱き
料理を堪能せよ

二ツ井村産品使用
二ツ井のマグロと貝類使用
二ツ井産品使用 海鮮丼と二ツ井
ニギサシイカとエビフライ
ハムとさばりの煎茶やき 寿司

**飲み放題付
税込4,500円**
ケー・エン・センター

7

魚づくしコース

二ツ井産品使用
二ツ井のマグロと貝類使用
二ツ井産品使用 海鮮丼と二ツ井
ニギサシイカとエビフライ
ハムとさばりの煎茶やき 寿司

**飲み放題付
税込4,500円**
ケー・エン・センター

8

魚づくしコース

二ツ井産品使用
二ツ井のマグロと貝類使用
二ツ井産品使用 海鮮丼と二ツ井
ニギサシイカとエビフライ
ハムとさばりの煎茶やき 寿司

**飲み放題付
税込4,500円**
ケー・エン・センター

9

北海道と美味しい魚

北海道料理と新鮮魚介がたっぷり

二ツ井産品使用
二ツ井のマグロと貝類使用
二ツ井産品使用 海鮮丼と二ツ井
ニギサシイカとエビフライ
ハムとさばりの煎茶やき 寿司

**飲み放題付
税込4,500円**
ケー・エン・センター

9

北海道と美味しい魚

北海道料理と新鮮魚介がたっぷり

二ツ井産品使用
二ツ井のマグロと貝類使用
二ツ井産品使用 海鮮丼と二ツ井
ニギサシイカとエビフライ
ハムとさばりの煎茶やき 寿司

**飲み放題付
税込4,500円**
ケー・エン・センター

9

北海道と美味しい魚

北海道料理と新鮮魚介がたっぷり

二ツ井産品使用
二ツ井のマグロと貝類使用
二ツ井産品使用 海鮮丼と二ツ井
ニギサシイカとエビフライ
ハムとさばりの煎茶やき 寿司

**飲み放題付
税込4,500円**
ケー・エン・センター

9

北海道と美味しい魚

北海道料理と新鮮魚介がたっぷり

二ツ井産品使用
二ツ井のマグロと貝類使用
二ツ井産品使用 海鮮丼と二ツ井
ニギサシイカとエビフライ
ハムとさばりの煎茶やき 寿司

**飲み放題付
税込4,500円**
ケー・エン・センター

9

北海道と美味しい魚

北海道料理と新鮮魚介がたっぷり

二ツ井産品使用
二ツ井のマグロと貝類使用
二ツ井産品使用 海鮮丼と二ツ井
ニギサシイカとエビフライ
ハムとさばりの煎茶やき 寿司

**飲み放題付
税込4,500円**
ケー・エン・センター

9

北海道と美味しい魚

北海道料理と新鮮魚介がたっぷり

二ツ井産品使用
二ツ井のマグロと貝類使用
二ツ井産品使用 海鮮丼と二ツ井
ニギサシイカとエビフライ
ハムとさばりの煎茶やき 寿司

**飲み放題付
税込4,500円**
ケー・エン・センター

9

北海道と美味しい魚

北海道料理と新鮮魚介がたっぷり

二ツ井産品使用
二ツ井のマグロと貝類使用
二ツ井産品使用 海鮮丼と二ツ井
ニギサシイカとエビフライ
ハムとさばりの煎茶やき 寿司

**飲み放題付
税込4,500円**
ケー・エン・センター

<<新商品のご紹介（一部）>>



【海幸大漁盛り】

¥2,780 (+税)

刺身だけではない。一皿で海の幸をいろいろと楽しめる豪快な大漁盛り。



【鮮魚かるぱっちょ】

¥1,680 (+税)

いろいろなお刺身をいろいろな味で楽しみたい、そんなお客様のための和風かるぱっちょ。



【丸ごとキンキの酒蒸し】

¥1,280 (+税)

香り立つ日本酒の香りを、柔らかい身と一緒にポン酢でお召し上がり下さい。



【貝のガンガン焼き】

¥1,280 (+税)

5種類の貝を「ガンガン」に詰めて強火で一気に蒸し焼きにします。仕上げに卓上コンロでもう一度火にかけたら、お好みのレモンを絞ってお召し上がり下さい。



【札幌式生ラムの焼肉】

¥1,280 (+税)

一切冷凍せずに生のまま仕入れる「ラム肉」を店で手切りしています。特製のたれでお召し上がりください。召し上がった後のメに「たれ」をそのまま使った焼きそば・焼うどん・お茶漬けをどうぞ。



【たっぷり炙りカニサラダ

どさんこ盛り】¥1,280 (+税)

小 ¥980 円 (+税)

ズワイがにのほぐし身を軽く炙って野菜の上にどっさりとのせています。ドレッシングはすりおろしたにんじんと玉ねぎをたっぷり使った特製ドレッシングです。



【海鮮たっぷり茶碗蒸し】

¥780 (+税)

一丁自慢の茶碗蒸しにたまごが見えなくなるほど魚介をしきつめた贅沢な逸品！



【串焼き盛合わせ】

¥1,380 (+税)

美唄やきとり、室蘭やきとり 他 盛り合わせ
美唄やきとりとは？

1本の串にモツ・皮・もも肉とネギマに玉ねぎを使うのが特徴です。味付け素材の味を活かす塩胡椒です。

室蘭やきとりとは？

甘みの強いたれと辛子で仕上げる豚肉の串焼き。昭和の初めより親しまれている室蘭市の郷土料理のひとつです。



【だし巻き玉子カニと魚卵のせ】

¥780 (+税)

大人気のだし巻き玉子にカニと魚卵をふんだんに盛り込んだ、たまごづくしの究極の料理。