

11月11日(土)は“串揚げの日”!?

梅田の串揚げ店1周年を記念して1本1万円の「黄金の串」提供開始

◎メディア試食会のお知らせ◎

日時：11月10日(金)11時30分～13時（受付開始：11時）

場所：「串揚げ 春夏秋冬」大阪市北区堂島浜1-3-1 ANAクラウンプラザホテル大阪2階

株式会社HASSIN（本社：大阪府大阪市浪速区恵美須東3-6-1新世界MDビルⅡ 代表取締役：里良太）は、11月11日(土)より、「串揚げ 春夏秋冬」（大阪市北区堂島浜1-3-1 ANAクラウンプラザホテル大阪2階）で、オープン1周年を記念して、期間限定で1本1万円の「黄金の串」の提供を開始します。

■11月11日(土)に1本1万円の「黄金の串」提供開始！

12月1日(金)に1周年を迎える「串揚げ 春夏秋冬」。そこで日頃の感謝を込めて、串が並んでいるように見える11月11日(土)に合わせ、オープン1周年記念として1本1万円の「黄金の串」の提供を開始します。



金粉をふんだんにかけた1本1万円の「黄金の串」

1本1万円の「黄金の串」は、「伊勢海老 海老味噌ソース」「三大珍味のクロメスキ」「黒毛和牛シャトーブリアン 雲丹巻」「宮城県気仙沼産フカヒレスープ串」の全4種類をご用意します。串をめがけてふんだんにかけた金粉が特長です。同時に「黄金の串」3本を含む、特別仕様の周年コースも提供開始します。

当店といたしましては、日頃お世話になっているお客様に感謝の気持ちを伝えるとともに「1万円の串を頼張る」というプレミアムな体験価値を提供できればと思っております。

■「黄金の串」/「周年コース」概要

商品・コース名：黄金の串（※要予約、ランチディナー両方可）/周年コース（※要予約、ランチディナー両方可）
提供期間：11月11日(土)～12月26日(火)

価格：【黄金の串】1本1万円（税・サービス料10%別）/【周年コース】1万円（税・サービス料10%別）

内容：【黄金の串】①伊勢海老 海老味噌ソース②三大珍味のクロメスキ（トリュフ・フォアグラ・キャビア）③黒毛和牛シャトーブリアン 雲丹巻④宮城県気仙沼産フカヒレスープ串※全4種類
【周年コース】先付け・前菜3種・串揚げ10本（三大珍味のクロメスキ、宮城県気仙沼産フカヒレスープ串・黒毛和牛シャトーブリアン 雲丹巻含む）・スティックサラダ・デザート など

■「串揚げ 春夏秋冬」店舗概要

店名：串揚げ 春夏秋冬

住所：大阪市北区堂島浜1-3-1 ANAクラウンプラザホテル大阪2階

営業時間：ランチ：11時30分～15時（最終入店14時30分）ディナー：17時～23時（最終入店21時30分）

電話番号：06-6442-7565

定休日：なし 席数：48席

■「串揚げ 春夏秋冬」メディア試食会のお知らせ

日時：11月10日(金)11時30分～13時（受付開始：11時）

場所：「串揚げ 春夏秋冬」（大阪市北区堂島浜1-3-1 ANAクラウンプラザホテル大阪2階）

内容：(1)店内撮影・撮影用料理のご提供 (2)試食タイム

※参加されるメディア様は、お手数おかけしますがFAXにてご出席返信シートをお送りください。

是非、貴社媒体でお取扱い頂きますようお願い申し上げます。

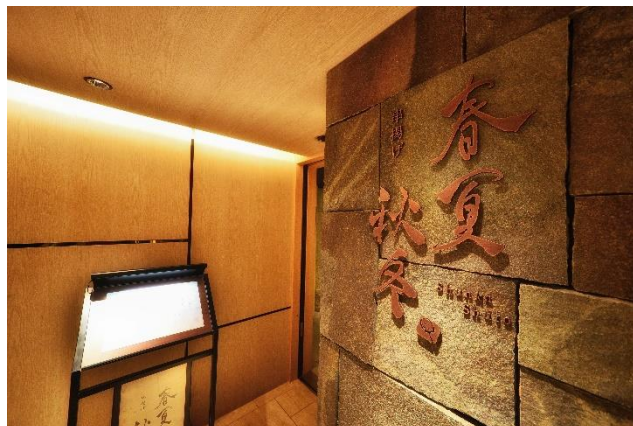
ご不明点などございましたら、お気軽にお問い合わせくださいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

「串揚げ 春夏秋冬」広報事務局 担当：齊藤 TEL:06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

■「串揚げ 春夏秋冬」について

2016年12月1日にANAクラウンプラザホテル大阪にオープン。ミシュラン獲得店で長年修行を積んだ料理長が織りなす季節を感じる串揚げ懐石を提供いたしております。2年目を迎えるにあたって、お客様が畏まらずお寛ぎいただけるお店作りに一層力をいれていけたら、と思っております。



■料理長：金山 雄一（カナヤマユウイチ）

料理一筋。「妥協はしない」を念頭にミシュラン獲得店で長年修行。和食料理人として経験を積む。素材の味や香りを最大限に引き出すことを追求し、海外での調理経験を活かしたユニークな視点で作り出す創作料理の数々は四季折々の季節感が味わえる。他店では真似のできない逸品を提供いたします。

■周年コース詳細内容

◎価格：1万円（税・サービス料10%別）

◆先付け

・鴨と下仁田葱のビーツ味噌

◆前菜

・お刺身三種（本マグロ・ケンイカ・鯛）
・海老芋の雲丹焼き 干柿なます すだち釜
・帆立と蟹の蕪蒸し うす蕪餡

◆串揚げ10本（黄金の串3種含む…☆印）

・活け車海老 ・安納芋 ☆黒毛和牛シャトーブリアン
・アスパラ ・三つ葉のキス巻き

☆宮城県気仙沼産フカヒレスープ串

・季節のお野菜 ・たこ焼き ・豚ロースのしそ巻き

☆三大珍味（トリュフ・フォアグラ・キャビア）のクロメスキ

◆スティックサラダ

◆デザート

・季節のフルーツと氷菓



黄金の串3種を含む周年特別コース

是非、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。
ご不明点などございましたら、お気軽にお問い合わせくださいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

「串揚げ 春夏秋冬」広報事務局 担当：齊藤 TEL:06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

