

「これが本当の海の幸、玉手箱や〜！」 大阪・福島 of 馬肉とまぐろの専門店「11月18日(月)、 超豪華！魚卵の最高峰を集めた「海の幸・贅沢ユッケ」誕生 〜ウニ、イクラ、キャビア、数の子、カラスミを使用〜

馬肉とまぐろの専門店「赤味処 馬ぐる (ヨミ：アカミドコロ マグロ)」(大阪府大阪市福島区福島6-1-26 OK1番街)で、11月18日(月)より、海の幸を贅沢に使用した、新メニュー「超豪華！贅沢ユッケの玉手箱」の提供を開始します。



■魚卵のトップが集結した究極のユッケ誕生！馬肉とマグロのハーフ&ハーフ

これからの季節に旬を迎えるイクラやウニなどの高級食材。これらを贅沢に使った究極の逸品「超豪華！贅沢ユッケの玉手箱」。価格は、1万円(税込み)。ユッケは、くせない馬肉とマグロを半分ずつ使用し、その上にイクラ、ウニ、数の子、カラスミ、キャビアを盛り付け、最後に、半熟のキンカン玉子を載せ、金粉を振りかけます。これ以上ない高級な魚卵を集めた、海の幸・最高峰ユッケ。盛り付ける器も木箱にこだわり見た目も、まるで玉手箱のように豪華に仕上げました。

商品誕生のきっかけは、宴会で残った豪華食材。お客様から「好きなものばかりで、どうしても食べたい」との要望受け、店主が海の幸を使った「開けてびっくり玉手箱」をイメージし、考案しました。裏メニューでしたが人気だったため、この度、晴れて常設メニューとし、広くお客様にお楽しみいただければと思います。

■メニュー詳細

商品名：超豪華！贅沢ユッケの玉手箱
発売開始日：2019年11月18日(月)
価格：1万円(税込み)
販売数：1日限定5食
備考：予約制

■「赤味処 馬ぐる」店舗概要

店名：赤味処 馬ぐる (アカミドコロ マグロ)
住所：大阪府大阪市福島区福島6-1-26 OK1番街
電話番号：06-6453-3286
営業時間：17時30分～23時
席数：38席(カウンター=6席、テーブル=32席)
定休日：日曜(月曜が祝日の場合日曜営業)

ぜひ貴社媒体等でお取り扱いいただけますよう、宜しくお願ひ申し上げます。



赤味処 馬ぐる 外観写真

●取材に関するお問い合わせ●

赤味処 馬ぐる 広報事務局：サイトウ・ナカノ TEL:06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp