



季節の定番人気メニュー、ほっこり“鍋”メニューが今年も登場！

2008年秋冬版グランドメニューがいよいよスタート！ 43品が新商品！10月16日（木）より居酒屋「かまどか」全店で

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、国内で展開する居酒屋「かまどか」全店(全93店:2008年8月末現在)にて、10月16日(木)より季節感、手作り感を重視した新たな秋冬版グランドメニューがスタートいたします。



秋田名産 手づくりきりたんぼ鍋

秋冬版グランドメニューは、チェーン店として均一した味を守りつつも手作り感、季節感、和の温もりをコンセプトに、既存メニューをすべて見直して新たに43品を導入いたしました。メインターゲットである30代男性会社員を意識した充実の品揃えでフードメニュー105品とドリンクメニュー150品をご用意いたしました。

季節の定番、人気の“鍋”メニューは、鍋料理ランキング上位の「秋田名産 手づくりきりたんぼ鍋(1,280円・税込1,344円)」をはじめとし、今年は5種類をご用意いたしました。濃厚な雲丹(うに)とチーズの風味の「雲丹(うに)とチーズの旨み豆腐(390円・税込410円)」、辛子蓮根を薩摩揚げで包んだ「肥っ薩 辛子蓮根揚げ(450円・税込473円)、牛馬肉を寿司に仕立てた「牛馬の二色寿司(680円・税込714円)など居酒屋としてお酒に合う新商品43品を含め105品をご提供します。

また、かまどかで不動の人気を誇る看板商品「かまどかつね(390円・税込410円)」に新たに「照りマヨ」「柚子胡椒」の2種の味が新登場。既存の「月見」と併せて合計3種類の味がお楽しみいただけるようになりました。

心も身体も“ほっこり”と暖まる鍋をはじめ、おいしい料理とお酒をご用意してみなさまのお越しをお待ちしております。



かまどかつね 月見



宴会も
NEW

「かまどか」初の2時間30分コース

【秋冬版グランドメニュー概要】

実施期間:2008年10月16日(木)～2009年4月中旬

実施場所:居酒屋「かまどか」全93店(2008年8月末現在)

想定客単価:3,200円程度

新メニュー詳細:添付資料ご参照ください

===== 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/>)

経営戦略本部 経営企画部 広報担当 河井 繭 E-mail:kawai@reins.co.jp

〒106-0032 港区六本木 1-8-7 アーク八木ヒルズ TEL:03-5544-2060 FAX:03-5544-2061 mob:080-2063-0399

2008年秋冬版グランドメニュー 新商品(43品)のご紹介

フードメニュー105品のうち43品がこの秋冬の新商品となります。メインターゲットである30代男性社員が好む和のメニューを中心に、また来たくなるような商品として、リニューアルいたしました。

先付け

長芋の浅漬け～山葵風味～	390円	(税込410円)
お漬物盛り合わせ	490円	(税込515円)
長茄子の浅漬け	390円	(税込410円)
国産 本格キムチ	290円	(税込305円)

酒肴

青葱とチャーシューの特製ソース和え	390円	(税込410円)
あんきも 特製ポン酢がけ	550円	(税込578円)
久米島産 天然もずく	290円	(税込305円)
彩り海鮮のなめろう	490円	(税込515円)
北海道産 つぶ貝の本格山葵漬け	390円	(税込410円)

豆腐

なめらか豆腐～雪塩を添えて～	490円	(税込515円)
雲丹とチーズの旨み豆腐	390円	(税込410円)
アボカドの西洋山葵和えとトロ湯葉のお刺身	550円	(税込578円)

酪肴(チーズ)

モッツアレラチーズと新鮮トマトのカプレーゼ	450円	(税込473円)
六種チーズのピッツァ	590円	(税込620円)

旬菜

シーザーサラダ 温泉玉子のせ	590円	(税込620円)
カリカリワントンのCobbサラダ	680円	(税込714円)
新鮮大根の柚子味噌サラダ	590円	(税込620円)

刺身

鰹のお造り	590円	(税込620円)
ぼたん海老のお造り	590円	(税込620円)

肉料理

国産牛のたたき～西洋山葵を添えて～	680円	(税込714円)
牛すじデミシチューと焼きベーグル	680円	(税込714円)

串焼き

かまどかつね(月見、照りマヨ、柚子胡椒)	390円	(税込410円)
----------------------	------	----------

自慢の創作串

ミックスホルモンのだり焼き(塩・タレ)	240円	(税込252円)
---------------------	------	----------

魚料理

真イカの唐揚げ	390円	(税込410円)
---------	------	----------



あんきも 特製ポン酢がけ



雲丹とチーズの旨み豆腐



牛すじデミシチューと焼きベーグル



かまどかつね(柚子胡椒)

取材・掲載に関するお問い合わせ)

株式会社レインズインターナショナル 経営戦略本部 経営企画部 広報担当 河井 繭 E-mail:kawai@reins.co.jp

〒106-0032 港区六本木 1-8-7 アーク八木ヒルズ TEL:03-5544-2060 FAX:03-5544-2061 mob:080-2063-0399

あったか料理

ほくほく温野菜のバーニャカウダ仕立て	630 円	(税込 662 円)
じっくり煮込んだ豚のやわらか煮	680 円	(税込 714 円)
昔ながらの揚げ出し豆腐	390 円	(税込 410 円)
ネギニラ揚げ餃子	450 円	(税込 473 円)

揚げ料理

蔵王山麓の濃厚ミルクコロッケ	390 円	(税込 410 円)
もちもち明太の揚げ春巻き	490 円	(税込 515 円)
肥っ薩 辛子蓮根揚げ	450 円	(税込 473 円)

鍋料理

若鶏の白湯水炊き	1,380 円	(税込 1,449 円)
博多風豚骨ネギニラ餃子鍋	1,280 円	(税込 1,344 円)
秋田名産 手づくり きりたんぼ鍋	1,280 円	(税込 1,344 円)
本格キムチ鍋	1,280 円	(税込 1,344 円)

寿司

牛馬の二色寿司	680 円	(税込 714 円)
軍艦五貫盛り(ねぎとろ・いか納豆)	590 円	(税込 620 円)

茶漬け

彩り海鮮のなめろう茶漬け	490 円	(税込 515 円)
本格山葵の二色茶漬け	390 円	(税込 410 円)

甘味

焼きパウムのチーズアイス添え	430 円	(税込 452 円)
ベリーベリー杏仁豆腐	290 円	(税込 305 円)
チョコバナナマウンテン	680 円	(税込 714 円)
とろぷる釜プリン	490 円	(税込 515 円)



肥っ薩 辛子蓮根揚げ



牛馬の二色寿司



とろぷる釜プリン

この他、宴会コースも新たに秋冬版になります。かまどか初の「ゆったり2時間30分コース」も2種類登場します。

かまどか



「かまどか」 店舗数：93 店舗（2008年8月末現在）

居酒屋「かまどか」は“季節感・本物感・手作り感”を商品コンセプトにした少し大人の和風居酒屋です。生米から炊き上げる本格的な釜飯はメの定番として創業時よりお客様に親しまれている看板商品。間接照明を用い個室感を意識した造りは落ち着いた雰囲気演出し、ゆったりとお酒と料理を楽しみたい大人に支持されています。「かまどか」の名前の由来は“かまどの火”から。そこから連想される「心の温かさ」と「安心できる美味しさ」を表しています。

株式会社レイズインターナショナル



株式会社レックス・ホールディングスの外食事業を担う。代表的なブランドは「炭火焼肉酒家牛角」「しゃぶしゃぶ温野菜」「土間土間」「レッドロブスター」など。全部で12業態を日本国内で1,200店舗以上を展開中。

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 経営戦略本部 経営企画部 広報担当 河井 繭 E-mail:kawai@reins.co.jp

〒106-0032 港区六本木1-8-7 アーク八木ヒルズ TEL:03-5544-2060 FAX:03-5544-2061 mob:080-2063-0399