

報道関係各位

平成 29 年 6 月 28 日

株式会社 大將軍

千葉県内を中心に 33 店舗を営業する(株)大將軍グループ

夏季限定メニューをご提供開始

～ 暑い夏を、焼肉を食べてスタミナつけて乗り切ろう！ ～

株式会社大將軍（本社：千葉市中央区都町/代表取締役社長：南 慎一郎）では、千葉県内を中心に outlet している焼肉「大將軍」、焼肉屋「くいどん」におきまして、暑い夏を元気に乗り切っていただこうと、夏季ならではの、焼肉の美味しさをお楽しみいただける期間限定メニューのご提供を開始いたします。

メニューの内容は下記の通りです。

焼肉「大將軍」夏季限定メニュー <2017 年 6 月 28 日（水）～9 月 30 日（土）>

●和牛薄切りカルビ特製とろろソース 1,980 円（1 人前/税抜）

長芋と自家製タレを合わせた特製とろろソース。卵黄と絡めてお召し上がりください。最後は白飯にかけてとろろご飯に。

●自家製まるごと大きなトマトのキムチ 580 円（1 人前/税抜）

スパイスの効いた特製キムチタレと和風だしにトマトをまるごと漬け込みました。酸味、甘味にピリッとした辛さがさわやかでまろやかな一品です。

●さっぱり梅おろし麺 1,050 円（1 人前/税抜）

梅肉と合わせた和風テイストの自家製冷麺スープがモチモチとした食感の盛岡冷麺によくなじみます。しなやかなのど越し、梅の酸味と大根おろしで食もすすみます。

焼肉屋「くいどん」 <2017年6月28日（水）～9月30日（土）>

●**うま辛カルビ 1,090円（1人前／税抜）**

コチジャンやんにんにく、輪切り唐辛子。辛味と旨味のオリジナルタレで国産牛をもみ込みました。見た目よりは辛さ控えめ。お好みで辛口タレをつけてどうぞ。

●**自家製まるごとトマトのキムチ 490円（1人前／税抜）**

唐辛子をはじめ数種類のスパイスを調合した特製キムチタレと和風だしに真っ赤な完熟トマトを漬け込みました。トマトの酸味、甘味でまろやかに。

ピリッとした辛さがアクセント！

●**ごま香る冷しタンタン麺 830円（1人前／税抜）**

ねりごまとすりごまを使用したほどよい辛味とコクのあるスープにモチモチ食感としなやかなのど越しの盛岡冷麺がよく合います。

秘伝のタレを使った牛そぼろが味を引き立てます。

●**アルフォンソマンゴーとホワイトアイス 490円（1人前／税抜）**

マンゴーの果肉と果汁を使ったジェラートと練乳をかけた氷の食感がさわやかなホワイトアイスの味わい豊かな組み合わせをお楽しみください。

▼本件に係わるお問合せ先は下記の通りです。

株式会社大將軍 広報宣伝室 TEL.043-234-3355 mail:m.shinozawa@daisyogun.co.jp