

高級和食店舗「入母屋」で人気のプレミアム鍋 あわびしゃぶしゃぶを全店舗で販売開始！ ＜銀座、新宿、池袋の4店舗で販売＞

株式会社サッポロライオン（本社・東京都中央区、社長・刀根義明）が運営する「和食・うま酒 入母屋（いりもや）」において、この度、ギンザ・グラッセ店のみで販売していた「あわびしゃぶしゃぶ」を、ご好評につき販売店舗を拡大し、入母屋全店（銀座七丁目店、ギンザ・グラッセ店、新宿エルタワー店、池袋南口店）にて販売開始することをお知らせします。

■高級食材を使用した人気のプレミアム鍋

あわびしゃぶしゃぶ

高級海鮮食材の代表ともいえる「あわび」。「あわびしゃぶしゃぶ」はその名の通り、あわびを使用した珍しいしゃぶしゃぶです。

お刺身でもお召しあがりいただける新鮮な国産あわびを、昆布とかつおで取ったシンプルな出汁にさっとくぐらせ、「肝醤油」と「雲丹ポン酢」の2種類のタレでお召し上がりいただけます。「肝醤油」はあわびの肝を酒蒸しした後に裏ごししてつくった、磯の香りがする濃厚な味わいのつけダレです。また「雲丹ポン酢」は雲丹を溶かしたさっぱりとしながらも味わい深いつけダレです。



※写真はイメージです。つけダレは、右が肝醤油、左が雲丹ポン酢。この他野菜が付きまます。

あわびをしゃぶしゃぶで楽しんだ後のメは、「おうどん」。あわびのエキスがしみ込んだ出汁で茹でたおうどんは格別。しゃぶしゃぶ同様に2種類のつけダレでお楽しみいただけます。

ご接待やご親族の顔合わせ、喜ばしい日のご宴会などで、宴席を華やかに彩るメニューとして人気のお鍋です。ぜひご賞味ください。

商品：あわびしゃぶしゃぶ 1台 6,400円（税込）

- ・1台2名様が目安です。1日限定3台<2日前まで要予約>
- ・あわび、野菜（大根、人参、水菜、えのき、白菜など、日により内容が異なる場合がございます）
- ・メのうどんは別途料金がかかります。1人前500円（税込）

※店舗により異なる場合がございます。

※「あわびしゃぶしゃぶ」は、2013年よりギンザ・グラッセ店のみで販売していた鍋メニューですが、ご好評につき2015年1月23日（金）より販売店舗を拡大し、銀座七丁目店、新宿エルタワー店、池袋南口店でもご提供を開始します。

■和食・うま酒 入母屋（いりもや）とは

「入母屋」とは、かつては寺社の屋根として用いられていた、重厚で格調高い屋根の建築様式である「入母屋造り」から名付けました。後にお城や殿舎に用いられ、明治の頃からは豪商や豪農の屋根に使われるようになった、いわば、ステイタスシンボル、憧れの存在です。

「和食・うま酒 入母屋（いりもや）」は、都会の喧騒を忘れさせる昭和初期のクラシックホテルを再現した店内で、ワンランク上のクラス感を味わっていただける、優雅で贅沢な空間を作り出しており、素材にこだわった料理と上質なサービスを提供しています。

※ホームページ <http://www.ginzalion.jp/shop/brand/irimoya.html>

■「あわびしゃぶしゃぶ」販売店舗

◆和食・うま酒 入母屋 銀座七丁目店

東京都中央区銀座 7-9-20

銀座ライオンビル 4F

TEL 03-3571-5570

ぐるなび <http://r.gnavi.co.jp/irimoyab/>



◆和食・うま酒 入母屋 ギンザ・グラスセ店

東京都中央区銀座 3-2-15

ギンザ・グラスセ 9F

TEL 03-5524-1518

ぐるなび <http://r.gnavi.co.jp/irimoyaf/>



◆和食・うま酒 入母屋 新宿エルタワー店

東京都新宿区西新宿 1-6-1

新宿エルタワー B2F

TEL 03-5909-3521

ぐるなび <http://r.gnavi.co.jp/irimoyad/>



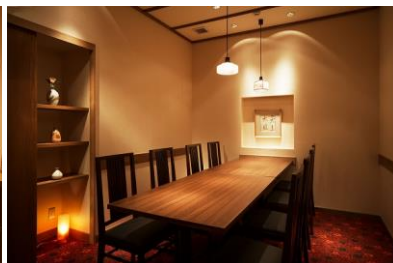
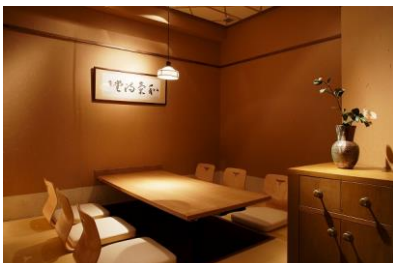
◆和食・うま酒 入母屋 池袋南口店

東京都豊島区南池袋 1-19-5

南池袋共同ビル 8F

TEL 03-6907-8944

ぐるなび <http://r.gnavi.co.jp/irimoyac/>



※店舗によりメニュー・価格が異なる場合がございます。

以上

この件に関するお問い合わせは、下記までお願いいたします。

報道関係の方	経営戦略部（西村 礼佳）TEL：03-6222-5183 / E-mail：kouhou@sapporo-lion.co.jp
一般の方	お客様相談センター TEL：0120-848-136