

2023年12月19日

JR九州フードサービス（株）

うまやで宮崎キャビア贅沢プレートと 獺祭スパークリングで乾杯

全国に「うまや」や「うちのたまご」などの飲食店を65店舗運営するJR九州フードサービスは、九州食材の魅力の発信に取り組んでいます。

そこで今回は、東京の「うまや」2店舗にて宮崎県産「宮崎キャビア 1983」や旬の食材を使用したおつまみ各種をひとつのプレートに詰め込んだ「宮崎キャビア贅沢プレート」を期間限定特別メニューとして提供開始いたします。キャビアの旨味を引き立てる「獺祭スパークリング」とセットでお楽しみください。



宮崎キャビア×獺祭スパークリングの特別セットについて

- ・宮崎キャビア贅沢プレートと獺祭スパークリングのセット 5,500円（税込）
- ・宮崎キャビア贅沢プレート 4,200円（税込）

提供期間

赤坂うまや : 2024年1月18日～2024年2月末

赤坂うまや新宿 : 2023年12月23日～2024年2月末

宮崎の輝きが詰まったキャビアと獺祭スパークリングが織りなす、この特別な前菜セットはクリスマスや年末年始、記念日など華やかなディナーのはじまりにふさわしい内容です。

高級国産キャビアとして名高い「宮崎キャビア 1983」や料理長考案の旬のおつまみ各種をひとつのプレートに詰め込んだ「宮崎キャビア贅沢プレート」と、旭酒造「獺祭 純米大吟醸スパークリング 45」の飲み切りやすい半分ボトルをセットでお楽しみいただけます。

ご友人、ご家族など大切な人と過ごす素敵なひとときをより一層豊かに彩ります。

宮崎キャビア 1983 について

ジャパンキャビア株式会社が販売する、宮崎県産熟成フレッシュキャビアです。G7 伊勢志摩サミットと G7 広島サミットでの晩餐会や、ANA ファーストクラスで採用された実績があります。

少量の岩塩のみで薄く味付けし熟成されたキャビアは、保存料や添加物を一切使用していません。完全無添加のキャビアは、なめらかな食感と、鼻から抜ける芳醇な香り、キャビア本来の旨味をお楽しみいただけます。



瀬祭 純米大吟醸 スパークリング 45 について

山口県にある蔵元「旭酒造」にて酒米の王と呼ばれる山田錦を使用した世界的にも有名な純米大吟醸酒「瀬祭」のスパークリングのにごり酒です。アルコール度数は 14 度と低めに設定され、和食にも洋食にも合う飲みやすいお酒です。良く冷えた瀬祭スパークリングは、口に含むと軽快な発泡感とフレッシュでフルーティーな味わいをお楽しみいただけます。さらに、瓶を優しく振り中身を混ぜることで、甘味と旨味の強い濃厚なにごりの味わいが広がります。



うまや について

うまやの料理は九州の食材を使った定食や炭火・創業料理を中心に、年代問わず広い世代のお客様にお楽しみいただいております。

厳選した素材をごくシンプルに。この「うまや」の料理モットーが、旬をふまえた美味の数々を生み出しています。



赤坂うまや

一ツ木通りの裏手に突然現れる「赤坂うまや」。一軒家で情緒ある店構えは、訪れる皆さまへのちょっとしたサプライズになるかもしれません。ランチタイム限定の定食から、お酒にあう逸品まで季節に合わせた料理をご用意しております。

店舗情報：東京都港区赤坂 4 丁目 2-32

[TEL:03-6229-1661](tel:03-6229-1661)

ご予約は
こちらから



赤坂うまや新宿

JR 九州ホテルブラッサム新宿 1F にある「赤坂うまや新宿」。メインフロアの壁は一面ガラス張りで解放感あふれるお席です。和洋のブッフエスタイルの朝食から、ランチタイムには定食やカフェメニュー、夜はお酒にあう逸品まで様々にご用意しております。

店舗情報：東京都渋谷区代々木 2 丁目 6-2

JR 九州ホテルブラッサム新宿 1F

[TEL:050-1808-0658](tel:050-1808-0658)

ご予約は
こちらから

