

釜めしに最適な大ききの、厳選国産牡蠣を使用しました。牡蠣エキスが入った「牡蠣しょうゆ」が味の決め手。

157 炊きたて釜めし
広島県産牡蠣めし
750円(税込825円)

炊き上がりまでに10~15分ほどお時間をいただきます。

牡蠣

寒い時ほど旨味が強まり、美味しくなります。濃厚でクリーミーな味わい。

広島産の牡蠣を使用したふっくらジューシーなカキフライ、口の中に磯の香りが広がります

156 広島県産カキフライ 3個
590円(税込649円)

チーズのまろやかな味わいとほろ苦い春菊の香りが絶妙にマッチ!

冬の冬のごちそう 第1弾

冬の美味しいところ 集めました!

152 あんこう唐揚げ
590円(税込649円)

あんこうのふつ切りをサクッとジュューシーを唐揚げにしました。

151 カリカリチーズと春菊のサラダ
490円(税込539円)

カリカリチーズ
春菊
シーザードレッシング

153 蓮根のはさみ揚げ
490円(税込539円)

鶏ひき肉に、みじん切りにした蓮根、たまねぎ、しょうがを混ぜ合わせ、蓮根ではさみ揚げにしました。

155 2025新味!! さといもの唐揚げ ~黒ごま胡椒~
390円(税込429円)

黒ごまの風味と胡椒の辛みが効いたスパイシーなたれを里芋の唐揚げに絡めました。ちぎって大人を味わいます。

2色のさといも

2025新味!!

154 さといもの旨塩唐揚げ
390円(税込429円)

里芋のねっとり、ほっこり感が楽しめる一品です。一口サイズの里芋は、お酒のおつまみにぴったり!!

旨塩

シンプルに

155 2025新味!! さといもの唐揚げ ~黒ごま胡椒~
390円(税込429円)

高知県産 文旦果汁の

文旦ドリンク

ふんたん

165



165 文旦サワー

166



166 文旦カルピスサワー

167



167 文旦ハイボール

168



168 ノンアルコール 文旦ソーダ

390円(税込429円)

390円(税込429円)

390円(税込429円)

390円(税込429円)

390円(税込429円)

390円(税込429円)

390円(税込429円)

390円(税込429円)

※写真と実物が異なる場合がございます。※仕入れ状況により一部内容が異なる場合がございます。※販売開始の地域情報につきましては直接店舗までお問い合わせください。※20歳未満の方・運転手の方への酒類の販売は致しません。※販売状況等により、販売を終了させて頂く場合がございます。 2025.11

「くつろぎ」の空間を提供し、お食事を楽しんでいただく居酒屋「とりあえず吾平」では「冬のごちそう第1弾」を11月19日(水)より期間限定で開催いたします。牡蠣(かき)、あんこうなど、冬の絶品

グルメを7種類ご用意いたします。また、高知県が名産地として有名な柑橘フルーツ「文旦（ぶんだん）」のドリンクもございます。爽やかな香りとバランスの良い甘みと酸味をお楽しみください。皆様のご来店をスタッフ一同お待ちしております。

販売期間 令和7年11月19日（水）～令和8年1月20日（火）

冬のごちそう第1弾 メニュー

※画像はイメージでございます。

■ 炊きたて釜めし 広島県産牡蠣めし（だし汁つき）

750円（税込825円）

釜めしに適度な大きさの広島県産の牡蠣を使用。牡蠣エキスの入った「牡蠣しょうゆ」の風味をぷりぷり食感の牡蠣と共に楽しみください。

※炊き上がりまでに10～15分ほどお時間をいただきます。



■ 広島県産カキフライ 3個

590円（税込649円）

広島県産の牡蠣を使用したふっくらジューシーな牡蠣フライを定番のタルタルソースと共に召し上がりください。ちなみに販売期間中の11月21日（金）は「カキフライの日」

でございます。



広島県産カキフライ 3個

■ あんこう唐揚げ

590円（649円）

身はやわらかく淡泊な冬の定番魚・あんこうのぶつ切りをサクッとジューシーな唐揚げにいたしました。素材の持つ自然な風味がそのまま上品な味わいで美味しい日本料理の神髄をご堪能ください。



あんこう唐揚げ

■ 蓮根のはさみ揚げ

490円（税込539円）

鶏ひき肉に、みじん切りした蓮根、たまねぎ、しょうがを混ぜ合わせ、蓮根で挟んで揚げました。サクッとした蓮根の歯ごたえと共に、鶏ひき肉など中の具材をお楽しみください。



蓮根のはさみ揚げ

■ カリカリチーズと春菊のサラダ（シーザードレッシング）

490円（税込539円）

チーズのまろやかな味わいとほろ苦い春菊の香りが絶妙に調和いたします。



カリカリチーズと春菊のサラダ
（シーザードレッシング）

■ さといもの唐揚げ～黒ごま胡椒～

390円（税込429円）

黒ごまの風味と胡椒の辛みが効いたスパイシーなたれを里芋の唐揚げに絡めました。ちょっぴり大人な味わいです。



さといもの唐揚げ～黒ごま胡椒～

■ さといもの旨塩唐揚げ

390円（税込429円）

里芋のねっとり、ほっこり感が楽しめる一品です。一口サイズの里芋はお酒のおつまみにぴったりです。



さといもの旨塩唐揚げ

■ 文旦サワー

390円 (429円)

高知県が名産地として有名な柑橘フルーツ「文旦（ぶんたん）」の爽やかな香りと果実本来の自然な甘みをお楽しみください
(アルコールドリンクです)



文旦サワー

■ 文旦カルピスサワー

390円 (429円)

文旦の爽やかな香りと果実本来の自然な甘みにカルピスの風味を加えました。(アルコールドリンクです)



文旦カルピスサワー

■ 文旦ハイボール

390円 (429円)

文旦の爽やかな香りと果実本来の自然な甘みをハイボール仕様で仕上げました。炭酸の味わいでお口スッキリ、料理もさらに進みます。(アルコールドリンクです)



文旦ハイボール

■ 文旦ソーダ（ノンアルコール）

390円（税込429円）

お子様にも楽しんでいただけます文旦ドリンクです。炭酸とともに柑橘類特有の爽やかな香りとバランスの良い甘みと酸味をお楽しみください。



文旦ソーダ（ノンアルコール）

「冬のごちそう第1弾」販売店舗

・宮城石巻蛇田店	宮城県石巻市恵み野2丁目6-1	0225-21-5777
・富山黒瀬店	富山県富山市黒瀬北町1-4-4	076-420-2280
・富山砺波店	富山県砺波市太郎丸2-61	0763-34-8068
・富山駅前本店	富山県富山市新富町1-3-3 ルートイン富山1F	076-441-1683
・石川野々市押野店	石川県野々市市押野6-110	076-294-1533
・石川金沢鞍月店	石川県金沢市戸水1-86	076-239-4663
・栃木小山店	栃木県小山市西城南4丁目4-1	0285-31-3618
・埼玉加須店	埼玉県加須市三俣2-22-2	0480-63-0311
・山梨甲斐竜王店	山梨県甲斐市富竹新田1185	055-230-6736
・静岡沼津下香貫店	静岡県沼津市下香貫字汐入2187-1	055-932-6100
・岐阜恵那店	岐阜県恵那市大井町246-30L&Gタウンビル1F	0573-20-0690
・愛知豊明西川店	愛知県豊明市西川町島原3-10	0562-93-7575
・愛知小牧店	愛知県小牧市常普請2-306	0568-76-3301
・愛知春日井高蔵寺店	愛知県春日井市松本町1-7-3	0568-52-7884
・大阪貝塚店	大阪府貝塚市麻生中835-1	072-427-3350
・兵庫太子店	兵庫県揖保郡太子町東出224-5	079-275-1511

- ・兵庫明石店 兵庫県明石市二見町西二見1746-2 078-949-2123
- ・広島福山曙店 広島県福山市曙町3-18-22 084-920-2525
- ・東広島店 広島県東広島市西条町御園宇字勝谷5171-1 082-431-6039
- ・福岡中間店 福岡県中間市蓮花寺2-3-3 093-701-6330



桐木小山店

●「とりあえず吾平」とは

「とりあえず吾平」は1999年11月1日に石川県小松市に第1号店をオープンし、2024年で25年目を迎えました。

郊外型の居酒屋の先駆けとしてスタートしたとりあえず吾平は、個室感のある客席が人気で、若者からご年配まで、ご家族連れや地域での集まりなど、幅広いお客様層やシチュエーションにてご利用を頂いております。フード、ドリンクのメニューはリーズナブルなお値段で、全メニューの約7割が一品390円（税別）以下でお楽しみいただけます。また、郊外型居酒屋店ならではの特徴として、お車でお越し頂くお客様にも楽しんで頂けるようノンアルコールカクテルやノンアルコールドリンクの品揃えが充実しております。フードメニューも数多い商品を取り揃え、食事のみでのご来店のお客様にも喜んで頂けるメニュー構成となっております。



グランドメニューはこちらです。 <https://ys-holdings.co.jp/gohei/food/>

【会社概要】

社名：株式会社焼肉坂井ホールディングス（東証 Standard2694）

代表：代表取締役社長 高橋 仁志

本社所在地：愛知県名古屋市北区黒川本通 2-46 URL：<https://ys-holdings.co.jp/>

設立年：1959年11月 資本金：100百万円 従業員数：4,648名（臨時雇用社員含む）

事業内容：外食レストランチェーンの直営による経営とフランチャイズチェーン展開

とりあえず吾平 HP <https://ys-holdings.co.jp/gohei/>

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000438.000028006.html>

焼肉坂井ホールディングスのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchr/p/company_id/28006

株式会社 焼肉坂井ホールディングス広報担当 井野・赤池

電話：03-5565-2040

FAX：03-5565-1696

E-mail：pr-secretary@ys-holdings.co.jp