

2011年10月5日

報道関係各位

大人の空間で「季節の食材」と「阿波尾鶏」のコラボレーションを。
今秋のテーマは『実りの秋』
『郷どり 燦鶏』 2011年 秋の新メニュー開始！

(株)ジェーシー・コムサの外食部門、『郷どり 燦鶏』が「2011年秋の季節メニュー」を10月1日より開始しました。テーマは、「実りの秋」。しめじやえのき、銀杏、洋梨など、季節を感じる食材をふんだんに使用したメニューを取り揃えました。五感で秋を愉しんでください。

郷どり
燦鶏



「郷どり 燦鶏」は、新感覚の和み空間。黒を基調とした大人の為の隠れ家風ダイニング。JAS認定地鶏の「阿波尾鶏」(あわおどり)の美味しさを充分に引き出した串焼きと、鶏料理、旬の新鮮食材を使った逸品料理をお楽しみ頂けます。

■ 秋の新メニュー ■

【創作串】

- 豚バラのねぎ味噌巻串 210円
豚バラのうまみと、ねぎ味噌のコク。ジューシーに焼き上げればお酒にぴったり。人気のメニューです。
- 鶏ももフルーツ串 190円
洋梨と鶏ももを合わせました。フルーツと一緒に焼いてお肉がしっとりやわらかくジューシーに。
- 鶏もも自家製生七味焼き串 200円
自家製の生七味は、素材の風味がそのまま生きています。焼きたての鶏ももとあわせることで一層香り立ちます。
- 手捏ね月見つくね 285円
美味しさを閉じ込めた手捏ねのやわらかつくねに新鮮な卵黄を添えて。



【旬のおすすめ】

- 長茄子の肉詰め揚げ 630 円
燦鶏秋の人気メニュー。果肉のやわらかい長茄子に手ごねつくねがたっぷり。
- 蒸し鶏の九条ねぎソース 560 円
やわらかい蒸し鶏を九条ねぎのソースと秋らしい彩を添えるもみじおろしで。
- 旬菜と鶏つくねのパンはさみ揚げ 580 円
れんこんの食感と椎茸の香りを、パンに閉じ込めました。
サクッと揚げたパンの食感を辛子醤油で。
- 塩炒り銀杏 630 円
旬の銀杏を、塩で炒りました。表面が香ばしく、実にはしっかりとした味。
- いろいろ茸の鉄板焼き 630 円
丹波しめじ、山えのき、エリンギ…シンプルに鉄板焼きにしました。
- たっぷりきのこのへしこピザ 760 円
きのこは秋の味覚の代表格。相性ぴったりのトマトとあわせ、うまみのつよい「にしんのへしこ」を散らして和風のピザに仕上げました。
- 焼津産 かつおののつけ盛り 650 円
旬のかつおとオニオンスライスやベビーリーフ、野菜と一緒に盛り付けて旬の香り、柚子ぽん酢で仕上げました。
- 自家製 鶏スープのつくね鍋 980 円
自家製鶏スープのだしで作った鶏つくね鍋。野菜や具材の美味しさを存分にお楽しみ下さい。

【スイーツ】

- パナコッタ 洋梨ソース 380 円
まろやかで香り豊かな洋梨のソースで。
- 洋梨のジェラート 450 円
甘い洋梨を白ワインとレモンでさっぱりと。



■ このリリースに関するお問い合わせは下記までお願い致します ■

株式会社 ジェーシー・コムサ 広報担当 星幸子

Tel: 03-5722-7261 Fax: 03-5722-7269 e-mail: hoshi@jc-comsa.co.jp

【 ジェーシー・コムサ・グループ 会社概要 】

社名 : 株式会社 ジェーシー・コムサ

本社 : 東京都渋谷区恵比寿南1-15-1JT 恵比寿南ビル2F

TEL:03-5722-7261 FAX:03-5722-7269

代表者 : 代表取締役会長 大河原愛子、代表取締役 CEO 大河原毅

設立 : 1964年11月 資本金 : 8億2,381万円 年商 : 165.4億円(2011.3月)

事業内容: 食料品の製造・加工・販売、および、外食店・食品宅配事業の展開

社員数 : 764名(2011.3月) グループ全体従業員数 : 1,280名(2011.3月)

URL : <http://www.jc-comsa.co.jp>

子会社 : (株)ファンシーコーポレーション、(株)ベネフィットデリバリー、(株)ビーデリサービス、(株)ほのぼの運動

