



水無月
2017

旬活

シ
ン
カ
ツ

旬を感じてココロとカラダを豊かに。
いよいよ「夏の訪れ」です。



五位堂

風神

奈良

風神

新大宮

FUJIN 食堂



6/4(日)-17(土) 17:00~25:00

土佐清水漁港から直送!

土佐鰹のわら焼きタタキ ～今、炙りました～

本場、高知県土佐清水漁港から届く、鰹をお店でわら焼きにしてお届けします。

鮮度の良さとわら焼きならではの香ばしい香りをお楽しみください。

鰹のタタキに合わせて、蔵出しの日本酒もご一緒にどうぞ。

¥ 500円～

各店開催



雨の日キャンペーン

2017.06.01[Thu]-06.29[Thu]

＼ 雨の日はちょっとうれしい。／

ドリンク1杯サービス

西大寺

PIANO



6/1 (木) - 7 (水) 17:00~23:30

産直やさいの魅力をお届け！

初夏の野菜を丸かじり☆

この時期にしか味わえない野菜をディップスタイルでお届け！女性シェフがセレクトした優しく甘い野菜です。 ¥ 480 円

登美ヶ丘

百楽



6/3 (土) 17:00~23:00

3のつく日はサンチュの日！

サンチュでヘルシー焼肉

いつもはお肉オンリーの方も、この日ばかりはサンチュでマキマキしませんか？数種類のサンチュで楽しく！そしてヘルシーに！ ¥ 680 円

新大宮

FUJIN 食堂



6/2 (金) 17:00~24:00

キリッと爽やか！三諸杉「夏純」

蔵出し夏酒を楽しむ会①

発売日限定！記念すべき「封開け」を4組限定で行っていただけます。蔵出しの華やぐ香りは格別です！ ¥ 500 円

奈良

雷門



6/6 (火) - 8 (木) 17:00~24:00

限定一名様の希少部位も！

大和肉鶏の日～丸鶏仕入れ～

奈良が誇る大和肉鶏を一羽丸ごと仕入れ、焼鳥に。いつもは扱いのないソリレス、松葉、えんがわなどに出会えます。 ¥ 200 円～

西大寺

PIANO



6/9(木)・18(日) 17:00~23:30

今が旬！脂ののったイワシは必食！ ハイボール×オイルサーディン

脂ののったこの時期のオイルサーディンはスッキリとしたパーボンハイボールとのペアリングがマスト!!セットでお得にどうぞ。 ¥ 980 円

五位堂

小風神



6/17(土)・18(日) 17:00~23:00

いつもがんばっているお父さんに 感謝の気持ちを伝えよう！

「お父さん、いつもありがとう」普段は照れくさくて言えないけれど…デザートにメッセージを書いてプレゼント!! ¥ 無料

新大宮

FUJIN 食堂



6/14(水) 17:00~24:00

蔵出し夏酒を楽しむ会第2弾 篠峯「夏色生酒」発売！

爽やかな酸味と果実香のある爽やかな仕上りの篠峯。キンキンに冷やしてもしっかりとした味わいが楽しめます。封開けは4組限定。 ¥ 500 円

五位堂

風神



6/18(日)-7/1(土) 17:00~25:00

橋本さんちのにんにくができました！ にんにくでスタミナ宣言

暑さがきびしくなるその前に…にんにくでスタミナアップ!! 店長、橋本の父が愛情たっぷり栽培したにんにくです。 ¥ 380 円～

奈良 風神



6/18(日) - 7/1(土) 17:00~24:00

鮎にタコ、とうもろこし…

旬味！釜飯茶漬け

初夏ならではの味を人気の釜飯茶漬けでお届けします。炊き上がる湯気と香りにワクワク、ドキドキ♪

¥ 800 円～

登美ヶ丘 百樂



6/22(木) 17:00~23:00

人気の赤身肉を思う存分楽しんで！

大和牛ローストビーフ量り売り

百樂の隠れ人気メニュー「低温ローストビーフ」を10g単位で量り売り。枚数指定するもよし、グラム指定するもよし。

¥ 150 円～

五位堂

小風神



6/19(月) - 25(日) 17:00~23:00

野菜もおいしい焼肉屋さんです。

甘～い！新じゃが&新玉

この時期のじゃがいもと玉ねぎは格別！ローストして甘さが最大限に引き出された両者を元イタリアンシェフ考案のソースでどうぞ！

¥ 500 円

奈良 雷門



6/27(火) - 29(木) 17:00~24:00

香り高く、濃厚な味わい…

比内地鶏 × 日本酒夏酒

日本三大美味鶏の一つとして知られている比内地鶏。雷門にも時折入荷しています。スッキリとした夏酒と合わせて。

¥ 1,280 円

梅子黄なり ～ うめのみきなり ～

梅雨の訪れとともに、梅が実って旬を迎えます。生では食べない方がよい梅ですが、完熟して、実が木から落ちるほどになったころの梅は、話が別。とろりとした果肉は甘く、すももや桃のようです。

毎年この時期になると、お茶漬けの具材として人気の高い「南高梅」の生産者で、和歌山県みなべ町の「小田梅

園」さんへ梅の収穫のお手伝いへ行きます。深い山間にある小さな農家さんですが、果肉の厚い、大ぶりの実を栽培されています。収穫は、雨の中で行われることも多く大変ですが、愛情いっぱいに作られた梅干しは甘く酸っぱく果肉はトロツとした一級品です。



酒菜と大和だし茶漬け 風神 香芝五位堂店
〒639-0225 香芝市瓦口 57-5 日東ハウジング 1F
☎ 0745-78-7886

酒菜と大和だし茶漬け 風神 近鉄奈良駅前店
〒630-8215 奈良市東向中町 5-1 浅川ハーベストビル 2F
☎ 0742-26-1008

個室焼肉 小風神 香芝五位堂店
〒639-0225 香芝市瓦口 2551-1 倭ビル 1F
☎ 0745-77-9917

焼鶏とお鍋 奈良町 雷門
〒630-8215 奈良市東向中町 8 前田ビル 2F
☎ 0742-26-4400

cucina+oven PIANO
〒631-0821 奈良市西大寺東町 2-1-63 サンワシ
ティ西大寺 B 1F
☎ 0742-36-5616

飯と酒 FUJIN 食堂
〒630-8115 奈良市大宮町 6-9-4
☎ 0742-34-3233

居間焼肉 百樂 登美ヶ丘店
〒631-0003 奈良市中登美ヶ丘 6-7-31
☎ 0742-51-1515

produced by **FUJIN Inc.**