

## 海鮮料理の「木更津KISARA」

## 『あさりとホンビノス貝の浜焼き食べ放題』を開始！

～ペットと一緒に浜焼きが楽しめるテラス席も～

5月28日(土)スタート

“豪快×繊細”をコンセプトに、木更津魚市場直送の食材にこだわった海鮮料理を提供する「木更津KISARA」(千葉県木更津市金田東6-3-6)では、地元の新鮮な貝を思う存分堪能できるプランとして、『あさりとホンビノス貝の浜焼き食べ放題』(お一人様60分1,500円=税別=完全予約制)を、5月28日(土)よりスタートします(7月末まで)。

■**ハーバー風のスペースを贅沢に使い、浜焼きを堪能**

「木更津KISARA」では、“豪快×繊細”な本格和食に加え、ハーバー風のスペースで“ちょこっと浜焼き”をお楽しみいただきことができ、ご好評をいただいています。今回、浜焼きを心ゆくまで堪能したいというお客様にもご満足いただけるよう、『あさりとホンビノス貝の浜焼き食べ放題』プランを開始することとなりました。同じ時間帯に最大8組までの完全予約制とさせていただきます。ゆったりとした贅沢な空間で浜焼きをお楽しみいただけます。

■**「お惣菜バー」付き。牡蠣・煮サザエ食べ放題のオプションも**

本プランには、地野菜の煮物、旬サラダ(手作りドレッシングで)、自家製塩辛、おしんこ、といった職人の手作り惣菜をご自由にお召し上がりいただける「お惣菜バー」が付いています。加えて、プラス1,000円(税別)で、牡蠣と職人が煮込んだ煮サザエも食べ放題にできるオプションも用意。どちらも焼いてお召し上がりいただけます。もちろん、その他のメニューもあわせてご注文いただけます。また、浜焼きにぴったりのドリンクも多数ラインアップ。中でも、樽生スパークリング・ワイン®はおオススメです。

\*「樽生スパークリング・ワイン®」は、株式会社ドラフトワイン・システムの登録商標です。

■**ペットと一緒に浜焼きが楽しめるテラス席**

「木更津KISARA」のテラス席は、ペットの同伴が可能となっており、『あさりとホンビノス貝の浜焼き食べ放題』をはじめとした浜焼きメニューを、ペットと一緒に楽しみいただくことができます。テラスには水道を完備している他、外壁に囲われているため、お食事中も安心です。



「木更津KISARA」は、木更津魚市場直送の新鮮な活魚・鮮魚・海産物等を提供する海鮮料理のお店です。“豪快×繊細”をコンセプトにした本格和食をはじめ、「海宝井」「豪快地穴子天井」といった規格外の丼物など、新鮮な海の幸を贅沢に使ったメニューをリーズナブルにお楽しみいただけます。また、店舗デザインにもこだわり、コンテナタイプの外観をはじめ、店内はワンランク上の上質感を味わえるシックなダイニングスペースや、ペットの同伴が可能なテラス席など趣向の異なる空間で構成。オン・オフ問わず、さまざまなシーンでご利用いただけます。

## 【本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先】

「木更津 KISARA」PR 事務局(株式会社ジェーワン) 担当:野尻、鳥塚  
TEL.03-3584-4981/FAX.03-3584-5230/eメール ryokanou@jone.jp

## 【木更津 KISARA に関するお問合せおよび、紙・誌面に掲載いただく際の一般読者からのお問合せ先】

カジュアル割烹「木更津KISARA」 担当:高橋  
TEL:0438-38-6887/URL:http://www.kisarazukisara.com/

## 『あさりとホンピノス貝の浜焼き食べ放題』概要

内容	・木更津港直送の新鮮なあさりとホンピノス貝の浜焼きを、60分間で好きなだけお召し上がりいただける完全の食べ放題プラン ・「お惣菜バー」(地野菜の煮物、旬サラダ(手作りドレッシングで)、自家製塩辛、おしんこ)付き
提供期間	5月28日(土)～7月31日(日)
実施時間帯	11:00～15:00
制限時間	60分
価格	お一人様: 1,500円(税別)
備考	・2名様より予約可。前日の夜までに要予約 ・プラス1,000円で、牡蠣と煮サザエも食べ放題になるオプション有り ・当プランの他に、定食やアラカルトメニューのご注文も可能

## 「木更津KiSARA」 其他のおすすめメニュー

※以下の価格は、すべて税込です。

### 定食・丼



**地穴子重膳**  
**(2,300円)**

希少な富津産の地穴子を使い、職人の技でふっくら炊き上げたKiSARAイチ押しメニュー。



**なめろう重膳**  
**(1,600円)**

その日獲れた魚を、赤味噌ベースのオリジナルブレンド味噌でたたき、赤酢の酢飯の上にたっぷり。



**海宝丼**  
**(2,500円)**

本マグロを中心に、その日獲れた新鮮な魚介を豪快に盛り込んだ、海の宝が詰まった逸品。



**KiSARAの天重膳**  
**(1,800円)**

魚介や野菜など新鮮な地のものをカラッと揚げ、ふんだんに乗せたこだわりの天重。

### 桶めし



**イクラめし**  
**(1,200円)**



**サーモンめし**  
**(1,180円)**



**生シラスめし**  
**(1,300円)**



**鮪めし**  
**(1,180円)**

### コース



#### 旬菜コース (お一人様 5,400円～)

KiSARA 料理長が魚市場直送の旬の食材を使い、季節感を演出。五感でお楽しみいただける本格的な会席コース料理。

※予約制(前日 18:00 までに申込み)

※2名様より予約可

コース内容: 先附、お造り、焼物、八寸、食事、留椀、香の物

※写真は一例

※この他、多数のメニューを取り揃えております。また、仕入れの状況などにより、メニュー・料金は変更になることがあります。

## 「木更津KiSARA」概要

- 住所：〒292-0009 千葉県木更津市金田東 6-3-6
- 電話番号：0438-38-6887
- ホームページ：<http://www.kisarazukisara.com/>
- 交通アクセス：「三井アウトレットパーク木更津」P4 駐車場目の前  
【自動車】木更津金田 IC より約 1km  
【電車・バス】JR 内房線袖ヶ浦駅よりバスで約 10 分  
東京駅より高速バスで約 45 分
- 席：テーブル席／テラス席／個室(4～10名)
- 営業時間：【平日】ランチ 11:30～15:00／ディナー17:00～22:00  
【土日祝】11:30～22:00  
不定休

