



2026年3月2日発行

2026年3月2日(月)より

希少な部位を使用した桜肉のたたきやさっぱりとした無限ピーマンなど

春の季節限定メニューが新登場

株式会社エスワイフード (本社:愛知県名古屋市 代表取締役:山本久美)は、2026年3月2日(月)より、春の季節限定メニューの販売を開始いたします。希少な部位を使用した桜肉のたたきや旬のほたるいかの沖漬けなど、さわやかな春らしいメニューを取り揃えました。ぜひ店舗でご堪能下さい。

■販売開始日:2026年3月2日(月)

■販売店舗:世界の山ちゃん 国内居酒屋店舗



桜肉のたたき 1,078円(税込)

一頭の馬からわずかにしか取れない「ヒレ」を使用。
柔らかい馬肉を甘口醤油だれでお楽しみください。



豚しゃぶサラダ 583円(税込)

豚肉と色鮮やかなパプリカときゅうりに、ごまダレをかけました。さっぱりとしたサラダですが、しっかり満足できる一品です。



無限しらすピーマン 495円(税込)

千切りしたピーマンに愛知県篠島産しらすと塩こんぶを合わせました。さっぱりしながらもやみつきになる味で、つい箸が進む一品です。



ほたるいか沖漬け 473円(税込)

国産のほたるいかを使用した沖漬けです。春が旬のほたるいかならではの旨みを、ぜひ味わってみてください。



ストーンMIXアイスクリーム (ストロベリー) 770円(税込)

甘酸っぱい苺とアイスクリームの黄金コンビ。混ぜながら食べていただく新感覚のデザートです。



さくら白桃サワー 550円(税込)

春らしいピンクの色の白桃サワー。濃厚な桃の甘みが楽しめるお酒です。



■世界の山ちゃん

国内外で88店舗を展開する「世界の山ちゃん」の名物「幻の手羽先」は、創業者のこだわりが詰まった自慢の看板商品です。その味の決め手となるのが、やみつきになる辛さと風味が際立つ「幻のコショウ」。創業者が試行錯誤を重ね、独自の手法で生み出した唯一無二のコショウです。

季節メニューページ <https://www.yamachan.co.jp/menu/osusume.php>
※開始日にあわせてページ変更いたします。

----- 本件に関するお問合せ -----

株式会社エスワイフード 営業企画部 奥村 永縄

TEL : 052-259-2782 FAX : 052-259-2787 MAIL syfood-kikaku@yamachan.co.jp

※最新情報につきましては、HPをご参照ください <https://www.yamachan.co.jp/>