

ワンランク上の世界の山ちゃん山

2026年7月1日（水）よりグランドメニューリニューアル

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7月1日（水）より、「ワンランク上の世界の山ちゃん山」のグランドメニューをリニューアルいたします。今回のリニューアルでは、鮭といくらをふんだんに使用し、土鍋で炊き上げた「鮭といくら土鍋御飯」をはじめ、華やかな盛り付けが特徴の「神の海老マヨ」など、厳選食材を使用した「ワンランク上」のメニューを取り揃えました。接待や会食、ご家族・ご友人とのお食事など、さまざまなシーンでぜひご利用ください。



■ワンランク上の世界の山ちゃん山

「山」は「ワンランク上の世界の山ちゃん」をコンセプトに、世界の山ちゃんの看板商品『幻の手羽先』を落ち着いた空間で召し上がって頂きたいという思いから作られたお店です。接客においてもより上質なおもてなしを心がけており、空間・接客・料理すべてにおいて“ワンランク上”の価値をお届けしています。

■メニューリニューアル日:2026年7月1日(水)

■対象店舗:ワンランク上の世界の山ちゃん山 全6店舗

(伏見店・名古屋駅店・GEMS名駅三丁目店・有楽町店・赤坂見附店・KITTE大阪店)

※2026年7月16日（木）オープンの「ワンランク上の世界の山ちゃん山クオーツ心齋橋店」を含め、今後全7店舗で提供予定です。

■新メニュー(一部抜粋)



鮭といくら土鍋御飯

鮭といくらをふんだんに使用し、土鍋でふっくらと炊き上げました。ご飯にしっかりと染み込んだ鮭の旨味と口の中で弾けるいくらをお楽しみください。



神の海老マヨ

海老の天ぷらを放射線状に盛り付け、特製マヨソースをたっぷりかけました。「山」ならではの存在感ある一品です。



ワンランク上のフライドチキン(普通・辛口)

愛知県産の地鶏を使用した、素材の旨味を楽しめる一品です。特製スパイスが地鶏の味わいを引き立て、ジューシーな食感とともに楽しめます。



名古屋コーチン炭火焼

名古屋名物の名古屋コーチンをじっくり炭火で焼き上げることで、外はパリッと中はジューシーに仕上げました。素材の旨味を最大限に生かした一品です。

グランドメニューページ https://www.yamachan.co.jp/yama_nagoyaeki/
※開始日にあわせてページ変更いたします。



■看板商品「幻の手羽先」

コショウの辛さと豊かな風味が特徴の「幻の手羽先」。その味の決め手となるのは、創業時から受け継がれる「幻のコショウ」です。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。そのレシピは門外不出で、創業者一族と限られた者にのみ受け継がれ、今もなお守られています。



■おすすめメニュー「原始焼き」

炭火でじっくりと焼き上げる原始焼きは、旬の魚の旨味を最大限に引き出す調理法です。魚を逆さに立てて焼くことで、余分な水分が落ち、旨味が凝縮されます。

----- 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/>