

2017年3月1日  
株式会社 にんべん

京都吉兆総料理長 徳岡邦夫氏監修  
春メニュー「筍御飯」と「湯がきたてだし温サラダ」を  
「日本橋だし場 はなれ」にて提供

株式会社 にんべん(東京都中央区、代表取締役社長:高津克幸)は、3月1日より、京都・嵐山に店を構える料亭京都吉兆総料理長・徳岡邦夫氏監修によるコラボレーション春メニューを、コレド室町2の「日本橋だし場 はなれ」にて提供いたします。東京・江戸の味と京都の味による東西コラボレーションを季節ごとにお楽しみください。

■春のコラボレーションメニュー■【期間】3月1日(水)~5月31日(水)



筍御飯/湯がきたてだし温サラダセット 2,300円(税込)

SET MENU 下記2品のセットメニューです。



筍御飯  
1,500円(税込)

たっぷりのかつお節だしで優しい味に炊き込んだ、春の筍のおいしさを味わえる炊き込みご飯です。



湯がきたてだし温サラダ  
900円(税込)

昆布だしで湯がいたたっぷりの春野菜を、特製の餡にディップしてお召し上がりいただけます。かつお節をかけても楽しめる逸品です。

■【ランチ限定】コラボ特別メニュー ■【期間】3月1日(水)～5月31日(水)



## だし炊き込み御膳

### 筍御飯

2,100 円(税込)

数量限定のランチメニューです。

[だし炊き込みご飯/汁物/惣菜/香の物/デザート]

#### ■京都吉兆

創業87年の日本料理一筋の懐石料理店。料理だけではなく、盛られる器、文化、おもてなしの心、もてなされる側の気持ち、全て含めてこそその日本料理です。

#### ■京都吉兆総料理長 徳岡邦夫氏プロフィール

大阪市生まれ。日本料理の名店、「京都吉兆」の3代目店主として誕生。高校卒業後、本格的に料理の修行を開始し、祖父であり、創業者の湯木貞一氏からも評価される。1995年から京都吉兆嵐山本店の料理長として現場を指揮。現在は、株式会社京都吉兆にて代表取締役社長および総料理長を務める。

#### ■日本橋だし場 はなれ

創業318年 鰹節専門店の「株式会社になべん」が長年にわたって培ってきた“だしの旨味”を活かした料理の数々を一汁三菜のスタイルで提供いたします。

#### >>>日本橋だし場 はなれ

営業時間：11:00～23:00 (L.O.22:00)

住所：東京都中央区日本橋室町 2-3-1COREDO 室町 2・1 階

TEL：03-5205-8704



〈本件に関するお問い合わせ〉

株式会社になべん HP：<http://www.ninben.co.jp>

経営企画部 遠藤治彦までお願い致します。

TEL：03-3241-0519 FAX：03-3241-0510 E-mail [h-endo@ninben.co.jp](mailto:h-endo@ninben.co.jp)