

2016年6月6日  
株式会社 にんべん

京都吉兆総料理長 徳岡邦夫氏監修  
夏メニュー「蝦夷鮑の坦々素麺」と「焼き穴子の夏サラダ」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、6月8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夏メニューを、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。

夏のコラボレーションメニュー【期間 6/8~8/31】

### 蝦夷鮑の坦々素麺

冷たい素麺をかつお節だしで仕上げた風味豊かな特製胡麻だれでお召し上がりいただきます。  
黒七味とかつお節をかけると、より一層美味しくいただけます。

1,600円 (税込)



### 焼き穴子の夏サラダ

旬の穴子を香ばしく焼きあげ、夏野菜と土佐酢餡で絡めてサラダに仕立てました。

700円 (税込)



## 蝦夷鮑の坦々素麺/ 焼き穴子の夏サラダ セット

※コラボメニュー2品のセットです。

かつお節をたっぷりかけて  
お召し上がりいただけます。

2,200円(税込)



### ■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317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)