

2017年6月14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「雲丹のカッペリーニ」と「夏の彩り温野菜 冷製仕立て」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14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 6/14~8/31】

## 雲丹のカッペリーニ

本枯かつお節だしを使用したとろみのあるスープとたっぷりの雲丹で召し上がる冷製の和風パスタです。  
かつお節をかけてお楽しみください。

1,400円(税込)



## 夏の彩り温野菜 冷製仕立て

旨味を凝縮させた野菜を夏に食べやすい冷製に仕上げました。お好みで梅風味の胡麻ソースでお召し上がりください。

800円(税込)



## 雲丹のカッペリーニ/ 夏の彩り温野菜 冷製仕立てセット

※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きます。



2,100円(税込)

### ■京都吉兆

創業69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)