

2015年7月10日
株式会社 にんべん

京都吉兆総料理長 徳岡邦夫氏監修のメニューを
「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、7月10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メニューを、コレド室町2の「日本橋だし場 はなれ」にて四半期毎に提供いたします。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お楽しみください。

■夏のコラボレーションメニュー■【期間】7月10日(金)～8月31日(月)



穴子素麺/茶碗蒸しセット 2,000円(税込)

SET MENU>>>下記2品のセットメニューです。※かつお節をたっぷりかけてお召し上がりください。



ゆがきたての穴子素麺
1,550円(税込)

穴子、焼きしいたけ、錦糸玉子
としょうがをアクセントにさっぱり
とお召し上がりいただけます。



冷夏野菜 茶碗蒸し
550円(税込)

夏野菜にかつお節だして
下味をつけた茶碗蒸しに餡を
かけてお召し上がりください。

※第2回は9月1日～予定しております。

■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 316 年鯉節専門店の「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