

2015年9月24日
株式会社 にんべん

京都吉兆総料理長 徳岡邦夫氏監修 秋のメニュー
にんべん「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、9月24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第二弾を、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。

■秋のコラボレーションメニュー■【期間】9月24日(木)~11月30日(月)



焼揚焚生 もちもち
大根サラダ/蓮根餅セット 1,600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。



焼揚焚生 大根サラダ
1,150円(税込)

生・焼・揚・煮の4つの調理によって大根の良さを最大限に引き出したサラダです。まずはそのまま、それから梅肉と煎り酒のドレッシングと共に召し上がりください。



もちもち蓮根餅
550円(税込)

外はカリっと中はモチットした食感と柚子の風味をお楽しみください。

■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