

2016年1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 冬のメニュー
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、1月6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三弾を、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。

■冬のコラボレーションメニュー■【期間】1月6日(水)~2月29日(月)



蕪御飯〈小〉/蟹酢の物サラダセット 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。



蕪御飯
〈小〉1,500円(税込)
〈大〉2,800円(税込)

蕪のふっくらとした自然の甘みを楽しめる炊き込みご飯です。蕪のおかきを添えて。お好みで特製の餡をかけてお召し上がりください。



蟹酢の物サラダ
600円(税込)

ずわい蟹と香味野菜を特製土佐酢ゼリーと卵ソースで仕立てた酢の物風のサラダです。

■【ランチ限定】コラボ特別メニュー■【期間】1月6日(水)～2月29日(月)



だし炊き込み御膳 蕪御飯

2,100 円(税込)

数量限定のランチメニューです。
※かつお節をたっぷりかけてお召し上がりください。
〔だし炊き込みご飯/汁物/惣菜/小鉢/デザート〕

蕪のふっくらとした自然の甘みを楽しめる炊き込みご飯です。
蕪のおかきを添えて。惣菜とデザートがセット。
ご飯に特製の餡をかけてもお楽しみいただけます。

■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 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