

報道関係者各位

2021年9月吉日
株式会社にんべん

“栗”や“きのこ”など秋の味覚を“かつお節だし”で楽しむ！

ピスタチオのスイーツも登場！

「日本橋だし場 はなれ」9月～11月限定メニュー

株式会社にんべん(東京都中央区、代表取締役社長 高津伊兵衛)は、COREDO 室町2の「日本橋だし場 はなれ」において、季節を感じるメニューを提供しております。かつお節だしを効かせ、こだわりぬいた変幻自在のだし料理の数々をご堪能ください。

■9月～11月のだし椀

古典

きのこ具汁

¥660(税込)

大豆の香り、うま味、甘みと

かつお節だしの味わいが楽しめるお椀です。

※「具」とは大豆を軽くすり潰したもので、具を味噌汁に入れたものを具汁と言います。



はなれ

チキンとチーズの ローストオニオンスープ

¥660(税込)

じっくり炒めた玉ねぎとチキンのスープです。
トッピングのチーズを絡めて召し上がりください。



かつお節だしを効かせた定番すまし汁や味噌汁を中心とした“古典技”メニューと
かつお節だしに洋風要素をプラスした“はなれ技”メニューを常時ご用意しております。

店舗からの声

9月～11月のだし椀2品は、両メニューのベースとなった人気のだし椀を、発展改良して作りました。「きのこ具汁」は、大豆の香りやうま味を感じられるだし椀に、さらにうま味を足したいと思い、秋らしくきのこを加えました。「チーズとチキンのローストオニオンスープ」は、チキンの旨みと玉ねぎの甘みに、とけだすチーズを絡めて召し上がりいただき、食欲をそそる一品になっています。



日本橋だし場 はなれ
料理長 小久貴 玄

■9月～11月のだし炊き込みご飯

古典

栗ご飯

<1合>1～2人前 ¥1,530(税込)

大粒の栗をだしで炊き上げました。秋の味覚をお楽しみください。



「日本橋だし場 はなれ」自慢のかつお節だしを効かせた定番和風の
“古典技”メニューのだし炊き込みご飯をご用意しております。



※写真はイメージです ※単品のオーダーはディナー限定です

だし炊き込み御膳

ランチ ¥2,040(税込) ディナー ¥2,750(税込)

数量限定のメニューです。

(上記「だし炊き込みご飯」がセットになります)

[だし炊き込みご飯/汁物/惣菜/香の物/デザート]

一つ一つ炊き上げた、だしが効いた炊き込みご飯を
メインに、惣菜とデザートがセット。

ごはん熱々のだしをかけて、だし茶漬けとしても
お楽しみいただけます。

肉料理

■9月～11月の炊き物

森林どりとごろごろ野菜のうま煮

¥930(税込)

森林どりと根菜をかつお節だしで
甘辛くじっくり煮込みました。



魚料理

鯖の味噌煮

¥950(税込)

脂の乗った鯖を味わい深い味噌煮に仕上げました。



和食の基本である一汁三菜。そのなかで一品となる炊き物を、かつお節だしを効かせてご用意しました。
かつお節だしの風味に満たされながらバランスのいい食事をお楽しみください。

■9月～11月の麺類

花けずり踊る混ぜうどん

ティータイム、ディナータイムに提供 ¥950(税込)

ごま油香る混ぜうどんに花けずりが踊り見た目も楽しめます。

※低糖質麺に変更可能です。



■9月～11月の甘味

三種盛り御膳

(栗ぜんざい・わらびもち・ピスタチオケーキ)

ティータイム、ディナータイムに提供 ¥1,530(税込)

三種類の甘味と緑茶がセットになった御膳です。



■日本橋だし場 はなれ

「日本橋だし場 はなれ」は、2014年に、にんべん創業の地である東京・日本橋にオープンし、“だしのうま味”を活かした料理の数々を一汁三菜のスタイルで提供する和ダイニングです。

住所：東京都中央区日本橋室町 2-3-1

COREDO 室町 2・1 階

TEL：03-5205-8704

※最新の営業時間にはにんべんHPをご確認ください



にんべんは、創業300余年の鰹節専門店として、食のあらゆるシーンで「鰹節」や「だし」の無限の可能性を提案していく「かつお節・だしライフデザインカンパニー」を目指していきます。

《本件に関するお問い合わせ》

株式会社 にんべん 経営企画部 広報宣伝グループ 町田・中村・會田までお願いいたします。

【HP】 <https://www.ninben.co.jp> 【TEL】 03-3241-0519 【FAX】 03-3241-0817