

かつお節だしを効かせた 旬を愉しむ春季限定メニュー  
「山椒香る筍ご飯」「鱈の生姜餡かけ」新登場  
「日本橋だし場 はなれ」3月～5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。

■3月～5月のだし炊き込みご飯

古典

山椒香る筍ご飯

<1合>1～2人前 ¥1,530(税込)

本枯かつお節だし、鶏のうま味と有馬山椒香る筍ごはんです。



「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。

## 店舗からの声

今回、「日本橋だし場 はなれ」こだわりのだし炊き込みご飯の新メニューとして、春が旬の筍を使用した「山椒香る筍ご飯」をラインアップしました。個人的に山椒が好きで、今回アクセントとして有馬山椒の佃煮を使用しています。有馬山椒の爽やかな風味とともに、旬の味覚をだし炊き込みご飯でお愉しみてください。



日本橋だし場 はなれ  
料理長 小久貴 玄

### ■3月～5月の炊き物

肉料理

#### 白だし仕立ての肉じゃが

¥900(税込)

具材にしっかりと味がしみ込んだ  
彩り鮮やかな白だし仕立ての肉じゃがです。



魚料理

#### 鱸の生姜鮓かけ

¥850(税込)

ふっくら炊き上げた鱸に  
生姜の効いたさわやかなだし鮓をかけました。



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。

## ■3月～5月のだし椀

古典

### 巻き湯葉の沢煮椀

¥660(税込)

湯葉と野菜を風味豊かなだしで、すまし汁に仕立てました。



はなれ

### キャベツと豚肉の春雨スープ

¥660(税込)

キャベツと豚肉を使用した醤油ベースの中華風春雨スープです。



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。

## ■3月～5月の麺類

### こうな 香菜うどん

ティータイム、ディナータイムに提供 ¥950(税込)  
たっぷりの香味野菜とだしの香りを楽しめる逸品です。  
※低糖質麺に変更可能です。



## ■3月～5月の甘味

### 三種盛り御膳

(わらびもち・抹茶のパンナコッタ・黒ごま豆乳ケーキ)

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