

報道関係者各位

2020年9月吉日
株式会社にんべん

「日本橋だし場 はなれ」
10・11月提供、だしで秋を楽しむ季節限定メニュー
つゆの素を使った「最中アイス」も登場！

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月替わりで提供しております。こだわりぬいた変幻自在のだし料理を、「だし碗」や「だし炊き込みご飯」、そしてかつお節だしを効かせた「炊き物」でご堪能ください。

■10・11月のだし炊き込みご飯

古典 秋刀魚の炊き込みご飯

<1合>1~2人前 ¥1,530(税込)

香ばしく炙った秋刀魚を使った生姜の香る炊き込みご飯です。



「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) デイナー ¥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。

■10・11 月のだし椀

古典 焼鮭とゴロゴロ野菜の石狩汁

¥660(税込)

麦味噌でまろやかに仕上げた石狩汁です。
+100円(税込)でバターを追加可能。



はなれ じゃがいものポタージュ

¥660(税込)

ベーコン、ヤングコーンなど洋風の具材
がたくさん入ったポタージュスープです。



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
定番の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。

■10・11 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 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。

■10・11月の麺類

合鴨ときのこのあんかけうどん

ティータイム、ディナータイムに提供 ¥970(税込)
とろみのあるつゆが素材に絡みより一層うま味が引き立ちます。
お好みでおろししょうがをそえてお召し上がりください。
※低糖質麺に変更可能です。



■10・11月の甘味

三種盛り御膳(わらびもち・最中アイス・栗蒸羊羹)

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。
最中アイスには「つゆの素」を使用しております。甘味と塩味の絶妙なバランスをお楽しみください。



■日本橋だし場 はなれ

「日本橋だし場 はなれ」は、2014年に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



《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・會田までお願い致します。

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