

報道関係者各位

2021年1月28日
 株式会社にんべん

「日本橋だし場 はなれ」2・3月限定メニュー
 春の味覚「鯛飯」や旨味たっぷり「だしトマト煮込みハンバーグ」

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。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。

「日本橋だし場 はなれ」では現在、営業時間を20時までに短縮し、ディナーメニューの提供を休止しております。

■2・3月のだし炊き込み御膳

ランチタイムに提供

古典 鯛飯

真鯛を使用し本枯鰹節だしで炊きあげた炊き込みご飯がセット、定番和風“古典技”の数量限定メニューです。



[だし炊き込みご飯(上記「炊き込みご飯」がセットになります)/汁物/惣菜/香の物/デザート]

¥2,040(税込)

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。ごはんを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。

※写真はイメージです

■2・3月のだし椀御膳

ランチタイムに提供

古典 ゆず香るみつせ鶏のつみれ汁

ゆずをアクセントにした具沢山のすまし汁です。



はなれ だし坦々スープ

豚肉と春雨入りの濃厚な坦々スープです。



※写真はイメージです

[だし椀(上記2種類からお選びください) /
ご飯 / 惣菜 / 香の物]

¥1,020(税込)

かつお節だしを効かせた定番“古典技”メニューから、
かつお節だしに洋風要素をプラスした“はなれ技”メニューまで、
食べる具たくさんだし椀がメインのセットです。

■2・3 月の一汁三菜御膳

ランチタイムに提供

肉料理

だしトマト煮込みハンバーグ

かつお節だしとトマトで煮込んだ旨味たっぷりのハンバーグです。



魚料理

鯖の利久煮

かつお節だしと胡麻で、ふっくらと鯖を炊きあげました。



※写真はイメージです

〔主菜(上記の肉・魚からお選びください)／
ご飯／汁物／惣菜／香の物〕

¥1,220(税込)

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。

お魚やお肉の主菜をメインに、だしの風味が詰まった一汁三菜がセットになったバランスがよい御膳です。

■2・3月の麺類

こうな 香菜うどん

ティータイムに提供 ¥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。



■日本橋だし場 はなれ 営業状況について

政府より発表された緊急事態宣言に伴い、「日本橋だし場 はなれ」では現在、営業時間を20時までに短縮し、ディナーメニューの提供を休止しております。最新の営業時間はにんべん HP をご確認ください。

■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