

報道関係者各位

2020年3月26日
 株式会社にんべん

**旬のあさをたっぷり使用した深川飯ほか 限定全5品登場
 「日本橋だし場 はなれ」4~5月限定メニューのご紹介**

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「焼き物」でご堪能ください。

■4月のだし炊き込みご飯

日本橋だし場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です。



古典 深川飯

<1合>1~2人前 ¥1,530(税込)

江戸の漁師飯をたっぷりのあさと本枯鰹節のだしで炊きあげました。



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。
 ごはんに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 ※単品のオーダーはディナー限定です

■4月・5月のだし椀

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”メニューを常時数種類をご用意しております。



古典 野菜たっぷりお味噌汁

¥660(税込)

生姜を効かせた麦味噌仕立てのお味噌汁です。



はなれ 和風白湯スープ

¥660(税込)

鶏とかつお節の合わせだしに胡麻の風味を効かせました。



※写真はイメージです。

だし椀御膳

ランチ ¥1,020(税込) デイナー ¥1,630(税込)

(上記「だし椀」の2種からお選びいただけます)
[だし椀/ご飯/惣菜/香の物]

だし香る定番のメニューから、洋風の素材を使ったメニューまで、食べる具沢山のだし椀がメインのセットです。



※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

だし椀とごはんのセット

ティータイム限定セット ¥870(税込)

(上記「だし椀」の2種からお選びいただけます)
[だし椀/ご飯/香の物]

だし香る定番のメニューから、洋風の素材を使ったメニューまで、食べる具沢山のだし椀がメインのセットです。

■4月・5月の焼き物

和食の基本である一汁三菜。そのなかで一品となる焼き物を、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。



肉料理

森林どりとごろごろ野菜のうま煮

¥880(税込)

森林どりと根菜をかつお節だして
甘辛じっくり煮込みました。

魚料理

鯖の利久煮

¥900(税込)

かつお節だしと胡麻で、
ふつくと鯖を炊きあげました。



一汁三菜膳

ランチのみ提供 ¥1,220(税込)

(上記、肉・魚から1品お選び頂けます)
[ご飯/汁物/惣菜/香の物]

お魚やお肉の主菜をメインに、かつお節だしの
風味があふれる一汁三菜がセットになった
バランスのいい御膳です。

※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

■日本橋だし場 はなれ

創業320余年 鯉節専門店の「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いたします。

営業時間：11:00～22:00 (L.O.21:00)

ランチタイム 11:00～14:00

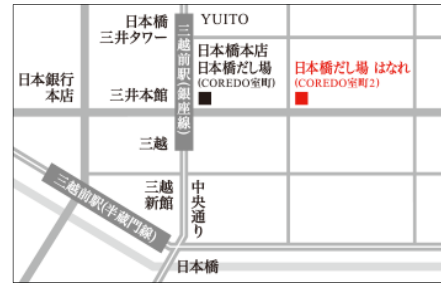
ティータイム 14:00～17:00

ディナータイム 17:00～22:00

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

※営業時間に変更がある際は、ホームページ上に記載



<商品についてのお問い合わせ先>

株式会社になべん www.ninben.co.jp

〒103-0022 東京都中央区日本橋室町 1-5-5

室町ちばぎん三井ビルディング 12F

経営企画部 広報宣伝グループ 町田・中村