

2017年1月5日
株式会社 にんべん

京都吉兆総料理長 徳岡邦夫氏監修

冬メニュー「海老しんじょう^{にゅうめん}煮 麵」と「冬野菜と鯛の胡麻だれサラダ」を
「日本橋だし場 はなれ」にて提供

株式会社 にんべん(東京都中央区、代表取締役社長:高津克幸)は、1月6日より、京都・嵐山に店を構える料亭京都吉兆総料理長・徳岡邦夫氏監修によるコラボレーション冬メニューを、コレド室町2の「日本橋だし場 はなれ」にて提供いたします。東京・江戸の味と京都の味による東西コラボレーションを季節ごとにお楽しみください。

冬のコラボレーションメニュー【期間 1/6~2/28】

海老しんじょう^{にゅうめん}煮 麵

かつお節だしの旨味と柚子の香りが楽しめる煮麵に、自家製海老しんじょうを加えた逸品です。

900円 (税込)



冬野菜と鯛の
胡麻だれサラダ

金時人参をたっぷり使用し、かつお節と海苔をトッピングした鯛を使ったサラダです。山葵、胡麻だれをお好みでかけてお楽しみください。

1,300円 (税込)



にゅうめん
海老しんじょう煮麺/

冬野菜と鯛の胡麻だれ
サラダセット

※コラボメニュー2品のセットです。

かつお節をたっぷりかけて
お召し上がりいただきます。



2,100円(税込)

■京都吉兆

創業87年の日本料理一筋の懐石料理店。料理だけではなく、盛られる器、文化、おもてなしの心、もてなされる側の気持ち、全て含めてこそその日本料理です。

■京都吉兆総料理長 徳岡邦夫氏プロフィール

大阪市生まれ。日本料理の名店、「京都吉兆」の3代目店主として誕生。高校卒業後、本格的に料理の修行を開始し、祖父であり、創業者の湯木貞一氏からも評価される。1995年から京都吉兆嵐山本店の料理長として現場を指揮。現在は、株式会社京都吉兆にて代表取締役社長および総料理長を務める。

■日本橋だし場 はなれ

創業317年 鰹節専門店の「株式会社にんべん」が長年にわたって培ってきた“だしの旨味”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。

>>>日本橋だし場 はなれ

営業時間：11:00～23:00 (L.O.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



〈本件に関するお問い合わせ〉

株式会社にんべん HP：<http://www.ninben.co.jp>

経営企画部 遠藤治彦までお願い致します。

TEL：03-3241-0519 FAX：03-3241-0510 E-mail h-endo@ninben.co.jp