

報道関係者各位

2018年5月30日  
株式会社にんべん

京都吉兆総料理長 徳岡邦夫氏監修 コラボ夏メニュー  
「賀茂茄子の炊き込みご飯 とろとろ玉子かけ」/  
「旬菜 夏野菜の彩りサラダ」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、6月1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夏メニューを、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。

■夏のコラボレーションメニュー■【期間】6月1日(金)～8月31日(金)



賀茂茄子の炊き込みご飯 とろとろ玉子かけ/  
旬菜 夏野菜の彩りサラダセット 2,800円(税込)

SET MENU 下記2品の少しお得なセットメニューです。



賀茂茄子の炊き込みご飯  
とろとろ玉子かけ  
1,700円(税込)

旬の賀茂茄子の炊き込みご飯に、  
かつお節だし香るとろとろ玉子をかけました。



旬菜 夏野菜の彩りサラダ  
1,200円(税込)

たっぷりの夏野菜をノンオイルの  
梅胡麻ドレッシングでさっぱりいただけます。  
かつお節をかけて召し上がりください。

■【ランチ限定】コラボ特別メニュー■【期間】6月1日(金)～8月31日(金)

だし炊き込み御膳  
賀茂茄子の炊き込みご飯 とろとろ玉子かけ

2,200 円(税込)

数量限定のランチメニューです。

〔だし炊き込みご飯/汁物/惣菜/香の物/デザート〕

旬の賀茂茄子の炊き込みご飯に、  
かつお節だし香るとろとろ玉子を  
かけました。



■京都吉兆

創業 70 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 319 年 鰹節専門店の「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：11:00～22:00 (L.O.21:00)

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〉

株式会社になべん HP：<https://www.ninben.co.jp>

経営企画部 佐倉一郎までお願い致します。

TEL：03-3241-0519 FAX：03-3241-0510 E-mail [i-sakura@ninben.co.jp](mailto:i-sakura@ninben.co.jp)

以上