

2017年8月29日  
株式会社 にんべん

京都吉兆総料理長 徳岡邦夫氏監修 コラボ秋メニュー  
「湯葉ときのこの炊き込み御飯」/「秋野菜の北海道仕立て」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、9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秋メニューを、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。

■秋のコラボレーションメニュー■【期間】9月1日(金)~11月30日(木)



湯葉ときのこの炊き込み御飯/秋野菜の北海道仕立てセット 2,800円(税込)

SET MENU 下記2品のセットメニューです。



湯葉ときのこの炊き込み御飯  
1,600円(税込)

4種のきのこかつお節だしで炊きあげたご飯にとろとろの湯葉をかけました。  
お好みで銀箔をかけてお召し上がりいただけます。



秋野菜の北海道仕立て  
1,300円(税込)

温野菜に牛乳をベースに鮭とカブで仕立てた特製クリームソースをかけた逸品です。

■【ランチ限定】コラボ特別メニュー■【期間】9月1日(金)～11月30日(木)



だし炊き込み御膳

湯葉ときのこの炊き込み御飯

2,100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]

■京都吉兆

創業69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318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：11:00～23:00 (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〉

株式会社になべん 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](mailto:h-endo@ninben.co.jp)