

報道関係者各位

2019年5月31日  
 株式会社 にんべん

**日本の名店 京都吉兆総料理長 徳岡邦夫氏監修**  
**期間限定コラボ夏メニュー「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4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・江戸の味と京都の技による季節の東西コラボレーションをお楽しみください。

**■夏のコラボレーションメニュー■【期間】6月4日(火)～8月31日(土)**



**炊きたてだしご飯とフレッシュ鮭の胡麻クリーム和え/  
 グリル夏野菜のサラダセット**

2,900 円(税込)

SET MENU 下記 2 品の少しお得なセットメニューです。



炊きたてだしご飯と  
 フレッシュ鮭の  
 胡麻クリーム和え  
 1,700 円(税込)

だしと生姜で一窯ずつ炊き上げたご飯にフレッシュな鮭と香味野菜をのせ、胡麻クリームとだしをかけお茶漬け風に召し上がりいただけます。



グリル夏野菜のサラダ  
 1,300 円(税込)

焼いて旨みを閉じ込めた夏野菜とレタスがたっぷりのサラダです。お好みで土佐酢ジュレ、だし梅ドレッシング、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4日(火)～8月31日(土)

だし炊き込み御膳

炊きたてだしご飯とフレッシュ鮭の胡麻クリーム和え

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〕

ご飯に胡麻クリームとだしをかけ  
お茶漬け風に召し上がりいただけ  
ます。



■京都吉兆

創業71年の日本料理一筋の料理店。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。“美しい料理の世界をより多くのお客様にお楽しみいただきたい”との想いで5店舗の日本料理店と2店舗の物販直営店を構えています。

■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320周年 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：11:00～22:00 (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



<商品についてのお問い合わせ先>

株式会社 にんべん [www.ninben.co.jp](http://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

Tel:03-3241-0519 FAX:03-3241-0510