

2019年12月26日
株式会社 にんべん

にんべん「日本橋だし場 はなれ」 2020年1月数量限定 だし香る「鯛飯」を提供

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、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「だし炊き込みご飯」でご堪能ください。

■1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利かせた定番和風の
“古典技”メニューのだし炊き込みご飯です。



古典 鯛飯

<1合>1~2人前 ¥1,530(税込)

真鯛を使用し本枯鰹節のだしで炊きあげた炊き込みご飯です。



※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

だし炊き込み御膳

ランチ ¥2,040(税込) ディナー ¥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。

店舗からの声

去年も好評頂いた「鯛飯」を今年もご用意いたしました。
こだわったポイントは、炊き込みご飯を炊き込む前に、鯛を軽く焼いておくことです。
焼いておくと、鯛の旨みを閉じ込めるとともに、香ばしさが生まれます。
さらに、オーダー頂いてから炊き上げているので、炊きたてのご飯を楽しんで頂けます。



日本橋だし場 はなれ
料理長 小久貫 玄

■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。



>>>日本橋だし場 はなれ

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



《 本件に関するお問い合わせ 》

株式会社になべん 経営企画部 広報宣伝グループ 町田・中村までお願い致します。

【HP】 www.ninben.co.jp 【TEL】 03-3241-0519 【FAX】 03-3241-0510