

報道関係者各位

2018年8月30日  
株式会社になべん

京都吉兆総料理長 徳岡邦夫氏監修 コラボ秋メニュー  
「だし炊き込みご飯 蟹餡かけ」/  
「秋野菜の焼き合わせ 湯葉ソース」を  
「日本橋だし場 はなれ」にて提供

株式会社になべん(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(土)~11月30日(金)



だし炊き込みご飯 蟹餡かけ/  
秋野菜の焼き合わせ 湯葉ソースセット 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。



だし炊き込みご飯  
蟹餡かけ  
1,700円(税込)

本枯かつお節だしで炊き上げたご飯に、蟹とかつお節だしの旨味いっぱいのあんをかけました。



秋野菜の焼き合わせ  
湯葉ソース  
1,300円(税込)

やさしく焼きあげた野菜を秋の香り豊かな湯葉ソースで召し上がる逸品です。

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

だし炊き込み御膳  
だし炊き込みご飯 蟹餡かけ

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〕

本枯かつお節だしで炊き上げた  
ご飯に、蟹とかつお節だしの旨味  
いっぱいのおんをかけました。



■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 [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 木村  
Tel：03-3241-0519 FAX：03-3241-0510

共同ピーアール株式会社  
担当：浦井・香澤（くつざわ）  
〒104-8158 東京都中央区銀座 7-2-22 同和ビル  
Tel：03-3571-5236 FAX：03-3574-9364  
E-mail：ninben-pr@kyodo-pr.co.jp

以上