

京都吉兆総料理長 徳岡邦夫氏監修 コラボ春メニュー
「しらす梅肉和えの炊き込みご飯」「旬菜 焼きそら豆の彩りサラダ」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、4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春メニューを、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。

■春のコラボレーションメニュー■【期間】4月1日(月)~5月31日(金)



しらす梅肉和えの炊き込みご飯/
旬菜 焼きそら豆の彩りサラダセット 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。



しらす梅肉和えの
炊き込みご飯
1,700円(税込)

かつお節だしで一釜ずつ炊き上げたご飯に大葉としらすの梅肉和えをのせました。



旬菜
焼きそら豆の
彩りサラダ
1,300円(税込)

焼いたそら豆を使った彩りサラダです。ノンオイルの土佐酢ジュレとたっぷりのかつお節をかけて召し上がり下さい。

■【ランチ限定】コラボ特別メニュー■【期間】4月1日(月)~5月31日(金)

だし炊き込み御膳 しらす梅肉和えの炊き込みご飯

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〕

かつお節だしで一釜ずつ
炊き上げたご飯に大葉と
しらすの梅肉和えをのせました



■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

〒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