

報道関係者各位

2019年12月2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
期間限定コラボ冬メニュー「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、12月2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冬メニューを、COREDO 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。

■冬のコラボレーションメニュー■【期間】12月2日(月)~2月29日(土)



揚げ鱈の炊き込みご飯/
蟹と冬野菜のだし温サラダセット

2,800円(税込)/ディナー限定

SET MENU 下記2品の少しお得なセットメニューです。



揚げ鱈の炊き込みご飯
1,700円(税込)

本枯れかつお節だしで1釜ずつ炊き上げたご飯に香ばしいおかき揚げの鱈をのせました。



蟹と冬野菜の
だし温サラダ
1,200円(税込)

かつお節だしで温めた野菜に里芋と蕪の唐揚げ、カニ、生姜をあしらった温サラダです。温かいだし餡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】12月2日(月)~2月29日(土)

だし炊き込み御膳
揚げ鱈の炊き込みご飯

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〕

本枯かつお節だしで1釜ずつ炊き上げたご飯に香ばしいおかき揚げの鱈をのせました。



■京都吉兆

創業 89 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周年鯉節専門店の「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)

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