

ワイン出汁・日本酒獺祭出汁で高級神戸牛しゃぶしゃぶ！
“贅沢鍋”で大人の銀座を堪能しよう
神戸牛しゃぶしゃぶ店「おもき 離れ」2/15（木）オープン

株式会社ディー・アール（本社：東京都港区、代表取締役社長：中島竜起）は、神戸牛しゃぶしゃぶ店「おもき 離れ」を2018年2月15日（木）東京・銀座にてオープンいたします。ワインや日本酒獺祭など贅沢な出汁を4種類から選べる神戸牛しゃぶしゃぶや、牛刺し、肉寿司、ステーキなど神戸牛・但馬牛など国産和牛を存分にお楽しみいただけます。

店舗URL：<http://www.omoki-hanare-ginza.com>



■ワイン鍋・日本酒獺祭鍋！出汁を選べる贅沢神戸牛しゃぶしゃぶ！

2018年、おもきが提案するのはラグジュアリー鍋！ワインや日本酒、緑茶などを惜しみなく使用した4種類の選べる出汁で、高級神戸牛しゃぶしゃぶを看板メニューとして提供いたします。いつもよりちょっと贅沢に、頑張った自分へのご褒美に銀座で大人のしゃぶしゃぶをお楽しみください。

選べる4種類の出汁

・ジュヴレシャンベルタンの赤ワイン出汁

ナポレオンが愛した赤ワイン、「王者のワイン」と呼ばれるジュヴレシャンベルタンを使用。深いコクとタンニンが肉をさらに味わい深いものにします。

・獺祭スパークリングの日本酒出汁

「日本のロマネコンティ」と呼ばれるモンド・セレクション最高金賞の世界的な酒、獺祭のスパークリングを使用。お米本来のほのかな甘みと香りが肉の旨みを引き出します。

・高級緑茶白川茶のお茶出汁

日本農業賞受賞した岐阜県白川町産の白川茶を使用。渋みが少なく、まろやかな味わいが特徴。お茶の香りと優しい渋みが肉をさっぱりとさせます。

・南高梅入り黄金昆布だし

温泉水で作ることで日高昆布の旨みがたっぷり溶けだした出汁に和歌山紀州の南高梅を入れた出汁。温くなった梅干しをつぶしながら、お召し上がりください。



【神戸牛 特上 赤身・霜降り セット】
 8,100円（税込）一人前

■肉寿司や牛刺し、タタキなど和牛を心ゆくまで堪能！

しゃぶしゃぶだけでなく、神戸牛・但馬牛など多数の和牛を楽しめるメニューを用意。生食用牛肉の取扱基準を満たした厨房だから提供できる赤身・霜降りの肉寿司や、牛刺し、タタキなどをお楽しみいただけます。



但馬牛の霜降り肉寿司
810円 (税込)



但馬牛の赤身刺し
1,706円 (税込)



神戸牛のローストビーフ
2,700円 (税込)



神戸牛霜降りステーキ
7,128円 (税込)



但馬牛の漬け茶漬け
1,490円 (税込)



但馬牛の赤身ウニ巻き
1,274円 (税込)

■ドリンクは獺祭を7種類！果実酒も多く取り揃え！

「獺祭」7種類の他、日本酒5種類、ワイン&シャンパンを16種類、他にもビールや果実酒まで多く揃えており男性も女性もお楽しみいただけるドリンクメニューとなっています。



■店舗概要

東京・銀座の真ん中で和の情緒あふれる木目を活かした内装でお迎えいたします。個室や掘りごたつのお部屋もあり。落ち着いた空間でお食事をお楽しみいただけます。

店舗名：神戸牛しゃぶしゃぶ おもき 離れ
住所：東京都中央区銀座5-8-9 BINO銀座 4F
電話番号：03-3569-3530
アクセス：地下鉄銀座線 銀座駅徒歩2分
営業時間：17:00～23:30
HP：<http://www.omoki-hanare-ginza.com>

