

専用のメで、最後の一滴まで楽しむ冬鍋 「無限焦がし鶏ごま油鍋」と「モツ鍋」 2018年11月8日（水）～期間限定販売開始

コロワイドグループの株式会社コロワイドMD（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長 高橋尚也）が運営する居酒屋『遊食三昧 NIJYU-MARU』にて、ごま油をたっぷりを使用した“無限焦がし鶏のごま油鍋”や冬だから尚更楽しめる、冬限定の熱々メニューなどを期間限定で販売いたします。

冷えた体を温める、冬の鍋メニュー

無限焦がし鶏 ごま油鍋 1人前 699円（税抜き）

お箸が止まらない、無限に食べ続けられるお鍋料理、それが今回オススメの「無限焦がし鶏ごま油鍋」。香りから美味しさが伝わるほど、ごま油をたっぷり使用しております。お味噌をぬった油揚げがスープに溶け込みアクセントとなり、美味しさが更が増します。こちらのメニューには専用メのご用意がございます。

「麻～麻～辛いカレーうどん」「胡麻豆乳担々麺」、各399円（税抜き）での販売です。ベースのスープを活かし味を変えることで、最後の一滴までお楽しみいただける専用メを是非、店舗でお楽しみください。



※写真はイメージです

モツ鍋 1人前 799円（税抜き）

今回ご紹介しますモツ鍋は、たっぷりのキャベツに隠れたプリップリの牛モツはもちろんのこと、水ギョーザまで入った飽きのない内容に。醤油ベースの特製スープもついつい飲み干してしまいたいくらいですが、こちらにも専用メのご用意がございます。

「W出汁のクセが強～いカレーうどん」「鯉香るメ麺」、各399円（税抜き）での販売です。

どちらも“魚粉”を使用しており、まったく異なる味付けへと変化するメをぜひご堪能ください。



※写真はイメージです

【取材・掲載に関するお問い合わせ】

冬メニュー紹介


チーズタッカルビ
2～3人前 1399円（税抜き）

甘辛さがやみつきになる美味しさ。鶏肉を使用したNIJYU-MARU流のタッカルビです。ほど良い量でのご提供ですので、メインよりも“つまみ”としてお召し上がりいただきたい商品です。


アリゴ 約2人前 799円（税抜き）

アリゴは、ジャガイモとチーズを混ぜ合わせて作るポテトのチーズフォンデュ。チーズだけではうみ出せない伸び具合は、思わず笑ってしまうほど。目でも味でも楽しめるアリゴ、ぜひ一度お試しください。


黒チャーハン 699円（税抜き）

とてもスパイシーな味付けで、少し味が濃いか、と思って食べ進めるとある隠れメニューが……。それはメではなく<おつまみ>と錯覚するかもしれない隠れメニューにドキドキしながら、まろやかに変化していく味をお楽しみください。


しびれ枝豆 349円（税抜き）

花椒と黒胡椒のダブルの刺激がおつまみにピッタリ。しびれ辛い味付けがどんどん癖になり、食欲アップな一品です。

【取材・掲載に関するお問い合わせ】



冬メニュー紹介



抹茶ミニパフェ～バニラアイス入り～
299円（税抜き）

最後に少し、甘いものが欲しい。そんなときにピッタリなのがこちらの抹茶ミニパフェ。1人で食べきれ、女性にもオススメな一品です。



自家製ティラミス宇治抹茶掛け
399円（税抜き）

NIJYU-MARU自家製ティラミスに抹茶ホイップと、たっぷりの宇治抹茶を掛けた抹茶スイーツ。お口直しにぜひ、お召し上がりください。

■業態情報

業態名：居酒屋NIJYU-MARU(2003年4月 神奈川県小平で1号店OPEN)

特徴：和・洋・中メニューからアジア料理と、種類豊富なカクテルなど
 様々なメニューを、リーズナブルな価格でお召し上がりいただけます。

店舗数：42店舗(神奈川・東京・千葉・埼玉・静岡・愛知・海外3店舗)

■会社概要

商号：株式会社コロワイドMD

代表者：代表取締役社長 高橋 尚也

所在地：〒220-8112

神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F

設立：2004年10月

事業内容：居酒屋、和食およびイタリア料理を中心とした飲食店チェーン

資本金：10百万円

URL：<http://www.colowide.co.jp/md/index.php>

