

【おかか新宿】

お出汁を食べる「だし巻き玉子定食」スタート！

9月10日(金)営業再開で、お出汁とかつお節を使った和食事メニューが充実。

食事メニューは、店頭削り立ての極薄かつお節が食べ放題！
人気の出汁しゃぶプランも茶碗蒸し付きでランチから楽しめます。



株式会社パートナーズダイニング（本社：新宿区西新宿、取締役社長 斎藤浩司）が運営する「お出汁を食べる」がコンセプトの出汁しゃぶ店「おかか新宿」は、2021年9月10日（金）より「だし巻き玉子定食 1,200円（税込）」の販売を開始いたします。

「おかか新宿」は緊急事態宣言下で臨時休業をしておりましたが、9月10日（金）よりランチタイムからの営業再開にあたり、しばらくの間は、お店の主役でもある「お出汁」と「かつお節」を使った和の定食メニューを増やしたお食事中心での営業スタイルとなります。

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社パートナーズダイニング

広報：設楽(したら) (080-4379-0553)

TEL：03-5332-6231 MAIL：m.shitara@partners-dining.co.jp

■「おかか新宿」の「お出汁を食べる」だし巻き定食 1,200円(税込)

「おかか新宿」は緊急事態宣言下で臨時休業をしておりましたが、9月10日(金)よりランチタイムからの営業再開にあたり、お店の主役でもある「お出汁」と「かつお節」を使った和の食事を充実させ、定食メニューを増やしたスタイルでの営業となります。

オススメはお店のコンセプトでもある「お出汁を食べる」を実感できる「だし巻き玉子定食 1,200円(税込)」。

オーダーをいただいてから調理する「だし巻き」は、お店自慢のお出汁がたっぷりしみ込んだ贅沢な逸品。店頭削り立て 超極薄かつお節とお醤油、大根おろしでいただく「だし巻き」でごはんが進みます。ごはんは宮城県産「つや姫」を使用。それに、小鉢とやさいたっぷりの出汁碗がセットになって、ほっとするお食事の時間をお過ごしいただけます。

■9月10日(金)営業再開！和定食が充実の「おかか新宿」

2021年9月10日(金)より「和定食」を充実させたメニューで営業を再開する「おかか新宿」。

営業時間中は名物の「出汁しゃぶ」もお召し上がりいただけますが、コロナ禍でのランチ営業の開始や食事利用の増加に伴い、「お出汁」と「かつお節」を使った和定食メニューを増やしました。

「お出汁茶漬け」や「おかかご飯」等、デリバリーで販売しているメニューをおぼんざいの小鉢やお野菜のたっぷり入った出汁スープと一緒に店舗でも食べられる他、店頭削り立て 極薄かつお節の「おかかおにぎり 400円(税込)」や、自慢のお出汁を使った「だし巻き定食 1,200円(税込)」等、「おかか新宿」ならではの「和定食」をご提供いたします。

「うなぎのひつまぶし 1,500円(税込)」もご用意しております。お店の主役でもある「お出汁」と「かつお節」で味の変化を楽しみながら、お召し上がりください。

酒類提供の自粛期間中は、低温低圧蒸留の脱アルコール製法により本物のワインからアルコールを抜いた「ノンアルコールワイン」や果実やお酢をつかったソフトドリンクも充実しております。

■「おかか新宿」定食メニュー 商品概要

販売開始日：2021年9月10日(金)～

だし巻き定食

- ・だし巻き定食(やさしい沢山の出汁碗付き) 1,200円(税込)

ひつまぶし(全2種)

- ・うなぎのひつまぶし 1,500円(税込)
- ・ひこま豚 蒲焼のひつまぶし 1,200円(税込)

自家製だしふりかけ おかかご飯(全6種)

(※ プラス300円で「野菜たっぷりお出汁スープ」付きに)

- ・濃厚鮭ハラス おかかご飯 1,000円(税込)
- ・極み牛タンの西京焼き おかかご飯 1,400円(税込)

お店でひいた お出汁茶漬け(全5種)

- ・自家製たらこと高菜のお出汁茶漬け 1,000円(税込)
- ・鮭ハラスといくら親子のお出汁茶漬け 1,600円(税込)

■店舗概要

「出汁しゃぶ おぼんざい おかか」

所在地：東京都新宿区歌舞伎町 1-16-3 セレサ陽栄新宿ビル 8F

(JR 新宿駅東口 靖国通り沿いドン・キホーテ隣り)

電話：03-5292-5547

営業時間：12:00～20:00(ラストオーダー 19:00)

※緊急事態宣言中、種類の提供はいたしません。

※今後の状況により営業時間が変更になる場合がございます。

URL：<http://www.syabusyabu-okaka.jp/>



<本件に関するお問い合わせ>

株式会社パートナーズダイニング

広報：設楽(したら)(080-4379-0553)

TEL:03-5332-6231 MAIL:m.shitara@partners-dining.co.jp

■「出汁しゃぶおばんざいおかか」について

2016年12月にオープンした「出汁しゃぶおばんざい おかか」は、「かつお節」を表現した店名であり、その名の通り厳選された「本枯節」を店頭の削り器で0.01ミリの薄さに削っています。この店のメインが、この削りてのかつお節を惜しみなく使った無添加、無化調の「出汁しゃぶ」。オリジナルブレンドで引いたお出汁に、お客様の前で追い鰹する(さらに鰹節を加える)ことで、豊かな味が広がり、出汁しゃぶのお出汁が完成します。

注が削ってから薄めにスライスしたSPF豚の北海道産ひこま豚ロースとバラや季節のお野菜をこの出汁にくぐらせると、「お出汁をさげる」コンセプトを実感。削りてのかつお節で引いたお出汁だからこそ味わえる「体を労わる」「体に優しい」かつお節と出汁しゃぶのお店です。

・おかか名物！「出汁しゃぶ」前 2,300円(税込)

※お出汁の効いた茶わん蒸し

※豚、季節のお野菜

※削りてのかつお節食べ放題

■会社概要

商号 : 株式会社パートナーズダイニング

代表者 : 取締役社長 齋藤 浩司

所在地 : 〒160-0023 東京都新宿区西新宿7-22-43 新宿JECビル4F

設立 : 2006年1月

事業内容 : 飲食事業

資本金 : 5,000万円

URL : <http://www.partners-dining.co.jp/>



<本件に関するお問い合わせ>

株式会社パートナーズダイニング

広報: 設楽(したら) (080-4379-0553)

TEL : 03-5332-6231 MAIL : m.shitara@partners-dining.co.jp