



京中華の名店「にしぶち飯店」×「KINTAN」

にしぶち飯店 秘伝の火鍋出汁のしゃぶしゃぶ

白金豚の蜂蜜チャーシューとブルーチーズ ふかひれと担担麺のコース

8/13(火)～9/30(月)の期間限定販売

株式会社カルネヴァーレ(本社:東京都目黒区・代表取締役社長 鳴坂竜一)が運営するしゃぶしゃぶKINTANは、にしぶち飯店(本店:京都府京都市・代表 西淵健太郎)が運営する京都の名店「にしぶち飯店」とのコラボレーションメニュー「にしぶち飯店 秘伝の火鍋出汁のしゃぶしゃぶ 白金豚の蜂蜜チャーシューとブルーチーズ ふかひれと担担麺のコース」を2024年8月13日(火)～9月30日(月)、しゃぶしゃぶKINTAN代官山本店・しゃぶしゃぶKINTAN表参道の2店舗で期間限定販売を行います。



門外不出のレシピ“にしぶち飯店の味”をしゃぶしゃぶKINTANで。

この夏、しゃぶしゃぶKINTANで出会う、にしぶち飯店 秘伝の火鍋出汁。KINTAN代表の鳴坂が、一度食べて惚れ込んだにしぶち飯店の料理。少しでも多くの人に“にしぶち飯店の味”を知ってもらいたいという想いを、西淵氏に伝え、意気投合。今回のコラボレーションメニューが実現いたしました。にしぶち飯店の門外不出のレシピの数々がしゃぶしゃぶKINTANでお楽しみいただけます。辛さと旨味の究極バランスの火鍋スープを飲み、和牛と京野菜のしゃぶしゃぶをたらふく食べる、贅沢すぎるコラボレーションメニューは、より多くの方に、にしぶち飯店の美味しさを知ってもらいたいので、ランチタイムにも提供いたします。



辛さと旨味の究極バランス
にしぶち飯店 秘伝の火鍋出汁

豆板醤をベースに16種類の香辛料を合わせた門外不出のレシピで作るにしぶち飯店 秘伝の火鍋出汁。辛さだけでなく、旨味を感じる火鍋出汁を、ふかひれ、お肉、京野菜と共にたっぷりご堪能ください。

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====

株式会社 カルネヴァーレ 〒153-0061 目黒区中目黒 1-1-71 KN 代官山 2階

PR 松原 美づき E-mail:m-matubara@carnevale.jp TEL:03-6890-2929 FAX:03-6857-4129

Press Release

■京中華の名店 にしぶち飯店×しゃぶしゃぶKINTAN

にしぶち飯店 秘伝の火鍋出汁のしゃぶしゃぶ

白金豚の蜂蜜チャーシューとブルーチーズ ふかひれと担担麺のコース

¥9,800

にしぶち飯店のレシピをベースに、KINTANではしゃぶしゃぶと中華の融合したメニューを創作いたしました。普段、京都でしか味わうことができない、にしぶち飯店 秘伝の火鍋出汁で宮城県気仙沼産 ふかひれと魚介、岩手県産白金豚、京野菜のしゃぶしゃぶを贅沢にお召上がりいただきます。また、にしぶち飯店のスペシャルティ『白金豚の蜂蜜チャーシューとブルーチーズ』も登場いたします。



＜逸品＞

- ・白金豚の蜂蜜チャーシューとブルーチーズ
- ・日本一のサーロイン・ユッケハーフ&ハーフ™

＜お出汁＞

- ・にしぶち飯店 火鍋出汁

＜ふかひれのしゃぶしゃぶ＞

- ・宮城県 気仙沼産 ふかひれ

＜しゃぶしゃぶのお肉＞

- ・牛タン / 黒毛和牛肩バラ
- ・栃木県産 那須つつじポーク バラ/ロース

＜しゃぶしゃぶのお野菜＞

- ・京野菜と旬のお野菜盛り合わせ

＜お食事＞

- にしぶち飯店 火鍋出汁で作る汁なし担担麺

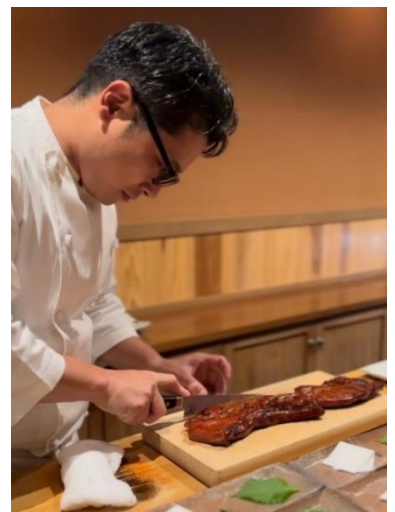
＜デザート＞

- 本日のデザート

●にしぶち飯店

白金豚の蜂蜜チャーシューとブルーチーズ

誰もが唸るにしぶち飯店の蜂蜜チャーシュー。その味を中華料理歴25年、元トウランドット游仙境の料理長 高橋保明が再現いたしました。チャーシューには旨みの強い、岩手県産 白金豚肩ロースを使用。火入れ・味付けを均等に行うため、熟練の技術を用いてカットし成形を行い、にしぶち飯店のレシピに基づき、秘伝のタレで約12時間漬けます。ご注文いただいてから調理し、焼き立て、アツアツの状態のチャーシューにブルーチーズを添えて、チーズがとろけ出す絶妙なタイミングでお客様に提供いたします。パリッと焼き上げたチャーシューと蜂蜜、ブルーチーズのコクが最高に美味しい逸品です。



=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====

株式会社 カルネヴァーレ 〒153-0061 目黒区中目黒 1-1-71 KN 代官山 2 階

PR 松原 美づき E-mail:m-matubara@carnevale.jp TEL:03-6890-2929 FAX:03-6857-4129

Press Release

■にしぶち飯店×KINTAN コラボレーションランチ

ランチタイムでは東京の多くの人に、にしぶち飯店 火鍋出汁の美味しさを知っていただくために、宮城県気仙沼産 ふかひれと魚介、岩手県産岩中豚、京壬生菜や加茂茄子など機能性成分をたっぷり含んだ京野菜のしゃぶしゃぶをお得に提供いたします。ふかひれのコラーゲンが溶け出した、火鍋出汁を飲み干して暑い夏の活力に！

●にしぶち飯店 秘伝の火鍋出汁とふかひれの中華風しゃぶしゃぶランチ ¥2,980



<お出汁>

・にしぶち飯店 秘伝の火鍋出汁

<ふかひれのしゃぶしゃぶ>

・宮城県 気仙沼産 ふかひれ

<しゃぶしゃぶのお肉と海鮮>

・岩手県産 岩中豚 バラ

・岩手県産 岩中豚 ロース

・海老

<しゃぶしゃぶのお野菜>

・京野菜と旬のお野菜盛り合わせ

京壬生菜/加茂茄子/万願寺とうがらし

●にしぶち飯店 秘伝の火鍋出汁と岩中豚のしゃぶしゃぶランチ ¥2,180

<お出汁>

・にしぶち飯店 秘伝の火鍋出汁

<しゃぶしゃぶのお肉と海鮮>

・岩手県産 岩中豚 バラ

・岩手県産 岩中豚 ロース

・海老/北海道産 帆立

<しゃぶしゃぶのお野菜>

・京野菜と旬のお野菜盛り合わせ

京壬生菜/加茂茄子/万願寺とうがらし



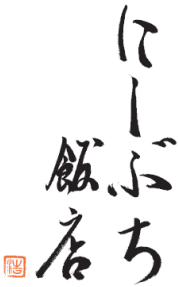
=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====

株式会社 カルネヴァーレ 〒153-0061 目黒区中目黒 1-1-71 KN 代官山 2 階

PR 松原 美づき E-mail:m-matubara@carnevale.jp TEL:03-6890-2929 FAX:03-6857-4129

Press Release

【にしぶち飯店について】



京都・東山の閑静な路地のその奥に店を構える、和の趣を持つ一軒の中華料理店。「にしぶち飯店」は、まるで割烹を思わせる佇まいでゲストを迎えます。坪庭を擁する町屋の落ち着いた雰囲気の中、目の前で芳香を放ちながら変貌を遂げていく料理たち。そのなかでも、丁寧に炊かれ、香ばしく焼かれたフカヒレは、上品でふくよかな味わいの上湯スープで包み込まれた、にしぶち飯店のスペシャリテです。「祇園 さゝ木」で和食の修行を積んだ西淵健太郎シェフならではの、和と大胆な中華の技が融合した優しく繊細な現代の京風中華料理。西淵シェフの飽くなき探求心はもちろん、その温かい笑顔も、ファンを魅了して止まない大きな要素のひとつです。

【しゃぶしゃぶKINTANについて】



KINTANの肉職人が目利きで仕入れた希少部位のお肉を堪能しながら、1日に必要な野菜をしっかりと召し上がっていただき、お客様の食生活をより豊かに、心をより幸福にしたいという想いで営業しております。牛タンをオリーブオイルで食すしゃぶしゃぶや厚切りのしゃぶしゃぶなど新しいスタイルのしゃぶしゃぶを体験いただけます。

【株式会社カルネヴァーレについて】



株式会社カルネヴァーレは、都内20店舗・神奈川県1店舗・福岡県1店舗を展開しています。焼肉KINTAN、しゃぶしゃぶKINTAN、割烹金舌、THE KINTAN STEAK、CBC、天空焼肉 星遊山を展開しています。※URL:<https://carnevale.jp>

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====

株式会社 カルネヴァーレ 〒153-0061 目黒区中目黒 1-1-71 KN 代官山 2 階

PR 松原 美づき E-mail:m-matubara@carnevale.jp TEL:03-6890-2929 FAX:03-6857-4129