

脂のりの良い九州産ブリを特製ダレで仕上げた、冬限定の逸品!

なか卯「漬けブリ丼」発売

株式会社なか卯(代表取締役社長:池松 博誠 本社:東京都港区)が展開する丼ぶりと京風うどんの「なか卯」は、2月12日(水) AM11:00より、「漬けブリ丼」を販売します。



「漬けブリ丼」は、脂のりの良い九州産のブリをご堪能いただける冬限定の逸品です。ブリはなか卯特製ダレに漬け込み、上品な甘さでもっちりとした食感に仕上げました。一口頬張れば、ブリのとろけるような味わいにごはんが進むこと間違いなしです。

また、「漬けブリ丼」にゆず出汁、京風つけものがついた「漬けブリ丼ゆず出汁セット」も同時に販売します。国産の柚子が爽やかに香る関西風の出汁は、濃厚な旨みのブリと相性抜群です。 丼ぶりに注ぎ、出汁茶漬けのようにお楽しみください。

ぜひこの機会に、お近くのなか卯やご家庭で、 なか卯の「漬けブリ丼」をお召し上がりください。

商品名	ごはん小盛	並盛	特盛
漬けブリ丼	890円	920 円	1,520円
漬けブリ丼ゆず出汁セット	990円	1,020円	1,620円

※ 価格は全て税込です。 ※ 「漬けブリ丼」はお持ち帰りが可能です。

※ 一部店舗は価格が異なります。 ※ 447 店舗で販売予定です。(2月5日時点)

