



東京・恵比寿 予約の取れない人気日本料理店「贅否両論」

笠原将弘氏監修の「鍋」が選べる！

＜かまどかの鍋宴会コース＞

2014年9月24日(水)全国70店舗でスタート

株式会社コロワイドのグループ会社である、株式会社レイズインターナショナル(本社:横浜市西区・代表取締役社長 五十嵐茂樹)では居酒屋「かまどか」(全国70店舗 ※14年9月1日時点)にて、人気の日本料理店「贅否両論」店主・笠原将弘氏監修の「鍋」が選べる「宴会コース」を9/24(水)よりスタート致します。

「かまどか」では、笠原将弘氏との“日本の食文化の素晴らしさ”を多くの方に伝えていきたい、という共通の想いから、今年6月に笠原氏監修のもと「女子会コース」を刷新。食材や料理の美味しさへのこだわりだけではなく、彩りや盛り付けなど、女性らしさを表現したコース料理としてご提供しており、今なお好評を頂いております。

そして、寒さを感じるこれからの季節、最も私たち日本人に好まれている日本料理「鍋」につきましても、笠原氏に監修を依頼。骨付き熟成鶏や食べ方にもこだわった、他では食すことのできない「笠原氏×かまどか」ならではの美味しい鍋を全7種類ご用意致しました。この“笠原氏監修の鍋”は、9/24(水)からスタートとなる「かまどかの鍋宴会コース(下記参照)」のメインとなり、コース毎に設定されている2～3種類の“笠原氏監修の鍋”の中からお選びいただけます。

この秋冬、日本中で最も好まれている日本料理「鍋」。
ひとくち口にただで体だけでなく心まで温かくなる「鍋」。
家族や友人たちと過ごす時間がより一層幸せに感じる料理「鍋」。
名実ともに日本料理界を代表する料理人笠原氏と一緒に作った「鍋」。

ぜひ、ご家族・ご友人・職場のお仲間と、
豪華一品料理とともに“かまどかの鍋”を囲みながら
楽しいひとときを過ごして頂きたいと思っております。

＜かまどかの鍋宴会コース＞

- ・絆(きずな)コース・・・税込 2,980 円(7品 飲み放題込) ※WEB 限定
- ・満宴(まんえん)コース・・・税込 3,500 円(8品 飲み放題込)
- ・堪能(たんのう)コース・・・税込 4,000 円(9品 飲み放題込)
- ・極上(ごくじょう)コース・・・税込 4,500 円(10品 飲み放題込)
- ・特撰(とくせん)コース・・・税込 5,000 円(10品 飲み放題)



【 一般のお客様のお問い合わせ 】

株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail: voice@reins.co.jp

TEL: 0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月～金 10:00～18:00 / 土 10:00～15:00 / 日祝休)

【 取材・掲載に関するお問い合わせ 】

株式会社レイズインターナショナル(<http://www.reins.co.jp/>) 横浜市西区みなとみらい 2-2-1 ランドマークタワー12F

経営企画部 広報 岩田・花田 E-mail: pr@reins.co.jp TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201

《かまどか鍋宴会コース「賛否両論」笠原将弘氏監修「選べる鍋」のご紹介》

◆「熟成鶏のちゃんこ鍋」

「一番出汁」に「熟成鶏」ならではの旨みが凝縮れたかまどかならではのちゃんこ鍋です。まずはそのまま“あっさり”と。次に「特製ダレ」によく絡めて“濃厚”に。味の変化をお楽しみいただけます。



◆「熟成鶏の水炊き」

熟成鶏の旨さとコラーゲンがたっぷり溶け込んだかまどかならではの濃厚な水炊きです。



◆「熟成鶏のすき鍋」

濃厚な割り下がグツグツしてきたらもう食べ頃。卵を絡めて、味のアクセントに「黒辛味」を。

◆「海鮮ちゃんこ鍋」

海老・タラ・帆立がたっぷり。あっさり塩味に海鮮ならではの深いコクが味わえます。

◆「熟成鶏の塩鍋」

“あっさり”な塩味ベースの出汁なので、熟成鶏本来の旨みと奥深い味わいが堪能できます。

◆「熟成鶏のチゲ」

濃厚味噌が癖になる、体の芯からポカポカ温まる冬にぴったりのピリ辛鍋です。

◆「国産牛モツ鍋」

国産牛もつならではの旨みと、プリプリの食感を野菜と一緒に楽しみください。



【 一般のお客様のお問い合わせ 】

株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail: voice@reins.co.jp
TEL: 0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月～金 10:00～18:00 / 土 10:00～15:00 / 日祝休)

【 取材・掲載に関するお問い合わせ 】

株式会社レイズインターナショナル (<http://www.reins.co.jp/>) 横浜市西区みなとみらい 2-2-1 ランドマークタワー12F
経営企画部 広報 岩田・花田 E-mail: pr@reins.co.jp TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201