

2月22日“おでんの日”を記念して期間限定キャンペーン 「ギンダチ」で“イタリアおでん”が半額!!

期間：2月20日（火）～2月22日（木）

銀座にある立ち飲みワインバー「gindachi/ギンダチ」では、北イタリアの煮込み料理『ボリート』を“イタリアおでん”として提供しています。この度、2月22日“おでんの日”を記念して“イタリアおでん”半額キャンペーンを、2月20日（火）から2月22日（木）まで期間限定で開催します。



アツアツのおでんカンから提供します！

ワインと楽しむ“イタリアおでん”

ボリート・ミスト（“イタリアおでん”盛り合わせ）

¥1,200 ⇒ ¥600（税込）

◆**チキン&ベジタブル**

チキンレッグ、チキンボール、小じゃがいも、キャベツ、ミディトマト

◆**ポーク&ベジタブル**

豚スペアリブ、あらびきソーセージ、小じゃがいも、キャベツ、ミディトマト

『ボリート』とは

北イタリアピエモンテ州の郷土料理で、主にモンフェラート地区でよく食べられます。

ドライトマトを入れて煮込み、透明なアメ色のスープにする所が多いですが、「ギンダチ」では、**トマトペーストをふんだんに使用し、トマトの味がしっかりし、ワインバーのイメージに合わせ鮮やかなワインの赤色を表現しています。**

また、合わせるソースはトマトと肉に良く合う伝統的な「モスタルダ」というコンフィチュール（ジャム）をかけて頂きます。モスタルダは、北イタリア独特のもので、洋梨やりんごなどのフルーツや野菜をシロップで煮込み、さらにマスタードに漬け込んだものです。「ギンダチ」ではオレンジマーマレードとマスタードを良く混ぜ合わせたモスタルダを使い、ボリートとの相性は抜群です。

【店舗情報】

銀座の路地裏で賑わう 立ち飲みワインバー ギンダチ

銀座2丁目の路地裏に佇むお気軽・立ち飲みワインバー。いろいろワインをやりながら、いろんな肉や野菜のじっくり煮込んだ北イタリアの煮込み料理「ボリート」をはじめ、「トマトとモッツアレラのバジル和え」や「やわら海老のから揚げ」など多彩なタパスをラインナップ。16時～19時までのハッピーアワーでは全種類のドリンクがリーズナブルに楽しめます！



店名: [gindachi / ギンダチ](#)

住所: 東京都中央区銀座2-7-7

電話 : 03-3538-5322

営業時間: 平日 16:00～23:30 , 土 16:00～22:30

定休日: 日・祝日

店舗URL: <http://www.gindachi.com/>

関連URL : <http://www.zetton.co.jp/news/page/post-90.php#001414>

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社ゼットン 東京都港区芝4-1-23 三田NNビル7階 TEL: 03-6865-1460 FAX: 03-6865-1461

広報部 大城(おおしろ) kana_oshiro@zettton.co.jp