

『美酒・創菜ダイニング 寧々家』

新グランドメニュー 4/7 (水) スタート! 豊富なメニューで新しい春をお届け!!!

～ 100種類以上の手作り料理と200種類以上のドリンクメニュー! ～

株式会社アトム（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：植田剛史）は、4/7（水）より、『美酒・創菜ダイニング 寧々家』にて、新グランドメニュー展開をいたします。

今回の新グランドメニューでは、多種多様な手作りの料理を、100種類以上展開いたします。定番の刺身や揚げ物に加え、『陶板蒸し豚～豚とレタスの重ね蒸し～』、『陶板鶏照り焼き』や、『砂肝の黒胡椒炒め』、『柔らか牛ロースステーキ』などの、陶板・鉄板メニューが新たに登場いたします。

また、『ベトナム風フォー』や、『浅蜷のタイ風チリソース』などの、アジアメニューも加わるなど、素材からこだわった手作り料理が、豊富なメニューで、お楽しみいただけます。

さらに、『寧々家』自慢の、多数取り揃えた焼酎・梅酒に、『コラーゲンローズヒップ&ミックスベリー』や、『コラーゲンももソーダ』などの、ノンアルコールコラーゲンドリンクが加わり、ドリンクメニューが200種類以上となっております。

是非この機会に、『美酒・創菜ダイニング 寧々家』がお届けする、豊富なメニューで味わう「春」をお楽しみ下さい。

<新グランドメニュー 概要>

- 展開開始： 4/7 (水)
- 展開店舗： 『美酒・創菜ダイニング 寧々家』の全店舗
- 新グランドメニュー一例： 『陶板蒸し豚～豚とレタスの重ね蒸し～』 1,239円/
『陶板鶏照り焼き』 714円/ 『鶏と彩り野菜の黒酢餡かけ』 609円/
『海老と鶏ササミの生春巻き』 609円/ 『ベトナム風フォー』 661円/
『あつあつとろ～りチーズフォンデュ』 819円/
『ひとくちショートワッフル』 451円/
『コラーゲンローズヒップ&ミックスベリー』 451円

※価格は全て税込み表示となります。



陶板蒸し豚
～豚とレタスの重ね蒸し～



陶板鶏照り焼き



鶏と彩り野菜の黒酢餡かけ



海老と鶏ササミの生春巻き



ベトナム風フォー



あつあつとろ～りチーズ
フォンデュ



ひとくちショートワッフル



コラーゲンローズヒップ&
ミックスベリー

■ 『美酒・創菜ダイニング 寧々家』 URL : http://www.zict.co.jp/brand/brand.php?brand_no=72



『美酒・創菜ダイニング 寧々家』は、“美味しい創作料理と美酒に酔いしれる”をコンセプトに、素材選びからこだわり、一つひとつを丁寧に作り上げた料理と、多数取り揃えた梅酒など、料理とお酒を存分にお楽しみいただけるお店です。

また、東北各都市にお住まいの方々に『郷土の誇りになるような飲食、遊びの空間を提供して行きたい』という考えで、お客様の心が楽しくなる店づくりを目指しています。

お客様が人目を気にせず、ゆったりとした時間をお楽しみいただけるように、それぞれ仕切られたスペースで楽しめるテーブル席や、掘りごたつ個室テーブル席もご用意しております。

料理とお酒を楽しむことができる『寧々家』で、ゆったりとした時間をお楽しみ下さい。

<企業情報>

- 会社名： 株式会社アトム
- 代表者： 代表取締役社長植田剛史
- 本社： 愛知県名古屋市中区栄4丁目2番7号栄イーストビル5階
- 事業内容： 東北・北関東・東海・北陸地区における直営・FC飲食チェーンの経営（カラオケ店含む）及びレンタルビデオ店の経営
- 設立： 1972年1月（2009年3月26日株式会社ジクト吸収合併）
- 資本金： 2,973百万円
- URL： <http://www.atom-corp.co.jp/>

コロナ禍は、グループ内部のシナジーをさらに活性化させ、時代のトレンドに沿った「強い専門店集団」として収益力の強化を図るとともに、お客様に支持される美味しさ・外食の楽しさのご提供を通じて、目標である外食産業日本一の達成に向けて邁進してまいります。

～本件に関するお客さまからのお問い合わせ先～
コロナ禍グループ 広報室 担当：熊谷・高木
TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977

～本件に関する報道関係者さまからのお問い合わせ先～
コロナ禍PR事務局（プラチナム内） 担当：中村・櫻井・牧野
TEL：03-5572-6073 FAX：03-5572-6075