

報道関係者各位

2021年3月30日  
 株式会社にんべん

「日本橋だし場 はなれ」4・5月限定メニュー  
 旬のそら豆と、かつおなまり節。若葉の季節にぴったりのだし炊き込みご飯 新発売

株式会社にんべん(東京都中央区、代表取締役社長 高津伊兵衛)は、COREDO 室町2の「日本橋だし場 はなれ」において、季節を感じるメニューを月替わりで提供しております。かつお節だしを効かせ、こだわりぬいた変幻自在のだし料理の数々をご堪能ください。

■4・5月のだし炊き込み御膳

**古典** そら豆と16雑穀の炊き込みご飯

<1合>1~2人前 ¥1,530(税込)

そら豆と、かつおなまり節をかつお節だしでふっくら炊き上げた炊き込みご飯です。



「日本橋だし場 はなれ」自慢のかつお節だしを効かせた定番和風の“古典技”メニューのだし炊き込みご飯をご用意しております。



※写真はイメージです ※単品のオーダーはディナー限定です

だし炊き込み御膳

ランチ ¥2,040(税込) ディナー ¥2,750(税込)  
 数量限定のメニューです。

(上記「だし炊き込みご飯」がセットになります)  
 [だし炊き込みご飯/汁物/惣菜/香の物/デザート]

一つ一つ炊き上げた、だしが効いた炊き込みご飯をメインに、惣菜とデザートがセット。  
 ごはんに熱々のだしをかけて、だし茶漬けとしてもお楽しみいただけます。

## ■4・5月の炊き物

肉料理

### 厚切り豚肉と ごろごろ野菜の旨煮

¥970(税込)

じっくり煮込んだごろごろ野菜に  
豚肉の旨みをしみこませた煮物です。



魚料理

### 鱈の甘酢あんかけ

¥900(税込)

ふっくら炊きあげた鱈に、  
かつお節だして仕上げた甘酢あんをかけました。



和食の基本である一汁三菜。そのなかで一品となる炊き物を、かつお節だしを効かせてご用意しました。  
かつお節だしの風味に満たされながらバランスのいい食事をお楽しみください。

## ■4・5月のだし椀

古典

### イワシのつみれ汁

¥660(税込)

いわしのつみれを使用した生姜香るすまし汁です。



はなれ

### あさりの和風白湯スープ

¥660(税込)

かつお節だしとあさりのうま味で仕上げた  
和風の白湯スープです。



かつお節だしを効かせた定番すまし汁や味噌汁を中心とした“古典技”メニューと  
定番のかつお節だしに洋風要素をプラスした“はなれ技”メニューを常時ご用意しております。

## ■4・5月の麺類

### 牛しぐれ煮うどん

ティータイム、ディナータイムに提供 ¥980(税込)  
牛しぐれ煮うどんを「日本橋だし場 はなれ」特製のつゆで召し上がりください。  
※低糖質麺に変更可能です。



## ■4・5月の甘味

### 三種盛り御膳

(わらびもち・抹茶のパンナコッタ・黒ごま豆乳ケーキ)

ティータイム、ディナータイムに提供 ¥1,530(税込)  
三種類の甘味と緑茶がセットになった御膳。



## ■日本橋だし場 はなれ



「日本橋だし場 はなれ」は、2014年に創業の地である東京日本橋にオープンし、“だしのうま味”を活かした料理の数々を一汁三菜のスタイルで提供する和ダイニングです。

住所：東京都中央区日本橋室町 2-3-1

COREDO 室町 2・1 階

TEL：03-5205-8704

※最新の営業時間はにんべんHPをご確認ください



新型コロナウイルス感染症対策のため、政府および各自治体の方針に伴い、営業時間の変更または休業、一時的に営業形態を変更させていただく場合がございます。最新営業情報は、にんべん公式 WEB サイトにてお知らせいたします。にんべんでは、お客様と従業員の安全を最優先に考え、感染拡大を抑止するために必要な取り組みを継続して参ります。お客様には大変ご不便をおかけいたしますが、ご理解、ご協力のほど、何卒よろしくお願い申し上げます。

---

《本件に関するお問い合わせ》

株式会社 にんべん 経営企画部 広報宣伝グループ 町田・中村・會田までお願い致します。

【HP】 <https://www.ninben.co.jp> 【TEL】 03-3241-0519 【FAX】 03-3241-0817