

2019年12月26日
株式会社 にんべん

1月7日(火)限定で「七草がゆ」も登場！
日本橋だし場 お正月限定メニューのご案内

株式会社 にんべん(東京都中央区、代表取締役社長 高津克幸)では、「一汁一飯」がコンセプトの『日本橋だし場』及び“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『日本橋だし場 はなれ』において、お正月の期間限定メニューを販売いたします。

- 日本橋だし場 限定メニュー -



1月2日(木)~1月15日(水)期間限定

お雑煮

¥460(税込)

233kcal/325gあたり

たっぷり花かつおを散らした味わい深いしょうゆ仕立てのお雑煮です。



1月7日(火)限定

七草がゆ(かつお節だし付き)

¥360(税込)

76kcal/250gあたり

一年の無病息災を祈願して食べられる七草がゆとかつお節だしのセット。

※1月7日(火)のみ、お雑煮の販売を中止とさせていただきます

にんべん 日本橋本店/日本橋だし場

東京・日本橋は「にんべん」の原点です。これから350年、400年と、日本の誇りである「鰹節(熟成食品)」を後世に伝え、世界の人々に「だしの美味しさ」を知ってほしいと考えています。日本橋本店では、本枯鰹節削りの実演販売や、「一汁一飯」がコンセプトの『日本橋だし場』も人気です。

営業時間：11:00~20:00 (併設の日本橋だし場は、~19:00)

住所：東京都中央区日本橋室町2-2-1 COREDO 室町1・1階

TEL：03-3241-0968



-日本橋だし場 はなれ限定メニュー-



1月7日限定

ランチタイムから販売 限定 30食

春の七草粥御膳

¥2,000(税込)

一年の無病息災を祈願して食べられる七草がゆを特別な膳でご用意いたしました。

お粥にはべっ甲餡をかけて味の変化をお楽しみください。

■日本橋だし場 はなれ

創業320周年 鰹節専門店の「株式会社になべん」が長年にわたって培ってきた“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いたします。

>>>日本橋だし場 はなれ

営業時間：11:00～22:00 (L.O.21:00)

ランチタイム 11:00～14:00

ティータイム 14:00～17:00

ディナータイム 17:00～22:00

住所：東京都中央区日本橋室町 2-3-1COREDO 室町 2・1 階

TEL：03-5205-8704



《本件に関するお問い合わせ》

株式会社になべん 経営企画部 広報宣伝グループ 町田・中村までお願い致します。

【HP】 www.ninben.co.jp 【TEL】 03-3241-0519 【FAX】 03-3241-0510