

報道関係者各位

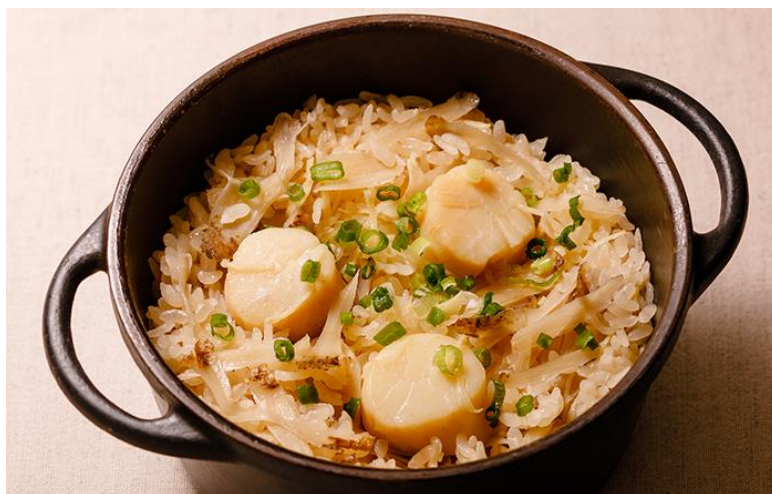
2019年12月1日
株式会社にんべん

こだわりのだし料理「日本橋だし場 はなれ」 12～1月数量限定 新メニューのご紹介

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)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。こだわりぬいた変幻自在のだし料理を、「だし碗」と「だし炊き込みご飯」でご堪能ください。

■12月のだし炊き込みご飯

日本橋だし場自慢のかつお節だしを利かせた定番和風の
“古典技”メニューのだし炊き込みご飯です。



古典 ほたてご飯

<1合>1～2人前 ¥1,530(税込)

ほたて、ごぼう牛蒡、生姜の素材の風味をいかした炊き込みご飯です。



だし炊き込み御膳

ランチ ¥2,040(税込) デイナー ¥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。

ごはん熱々のだしをかけても、だし茶漬けとして
お楽しみいただけます。

※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

■12月・1月のだし椀

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”メニューを常時数種類をご用意しております。



古典 合鴨のつくね汁

¥660(税込)

焼き葱の香ばしさと柚子の香りを楽しむ合鴨のつくね汁です。



はなれ チキンとトマトのスープ

¥660(税込)

おだしと野菜の旨みがつまったトマト仕立ての和風オニオンスープです。



※写真はイメージです。

だし椀御膳

ランチ ¥1,020(税込) デイナー ¥1,630(税込)

(上記「だし椀」の2種からお選びいただけます)
[だし椀/ご飯/惣菜/香の物]

だし香る定番のメニューから、洋風の素材を使ったメニューまで、食べる具沢山のだし椀がメインのセットです。



だし椀とごはんのセット

ティータイム限定セット ¥870(税込)

(上記「だし椀」の2種からお選びいただけます)
[だし椀/ご飯/香の物]

だし香る定番のメニューから、洋風の素材を使ったメニューまで、食べる具沢山のだし椀がメインのセットです。

※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

■12月・1月の焼き物

和食の基本である一汁三菜。そのなかの一品となる焼き物を、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を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。



肉料理

ローストポークのおろしあんかけ

¥980(税込)

豚ロース肉に下味をつけ焼き上げました。
さっぱりとしたおろしあんので召し上がり下さい。



魚料理

鯖の味噌煮

¥950(税込)

脂の乗った鯖を味わい深い味噌煮に仕上げました。

※小骨に注意して召し上がり下さい。



一汁三菜膳

ランチのみ提供 ¥1,220(税込)

(上記、肉・魚から1品お選び頂けます)
〔ご飯/汁物/惣菜/香の物〕

お魚やお肉の主菜をメインに、かつお節だしの
風味が詰まった一汁三菜がセットになった
バランスがよい御膳です。

※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

■12月・1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当店特性のつゆで召し上がり下さい。
ティータイム、ディナーで召し上がりいただけます。

■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



<商品についてのお問い合わせ先>

株式会社になべん www.ninben.co.jp

〒103-0022 東京都中央区日本橋室町 1-5-5

室町ちばぎん三井ビルディング 12F

経営企画部 広報宣伝グループ 町田・中村