

報道関係者各位

2020年1月29日
株式会社にんべん

柚子香るだし炊き込みご飯ほか 全6種を期間・数量限定にて提供 「日本橋だし場 はなれ」2~3月限定メニューのご紹介

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。

■2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です。



古典 柚子香る鶏と牛蒡の炊き込みご飯

<1合>1~2人前 ¥1,530(税込)

鶏肉の旨みとかつお節だしのハーモニーを柚子の香りとともに楽しみください。



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

■2月・3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

かつお節だし仕立ての具汁

¥660(税込)

大豆の香り、旨み、甘みとかつお節だしの味わいが楽しめるお椀です。

※「具」とは、大豆を粗くすり潰したもので、具を味噌汁に入れたものを具汁と言います。

はなれ

キャベツと豚肉の春雨スープ

¥660(税込)

キャベツと豚肉を使用した醤油ベースの中華風春雨スープです。



※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。



※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。

■2月・3月の焼き物

和食の基本である一汁三菜。そのなかで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。



肉料理

白だし仕込みのロールキャベツ

¥880(税込)

かつお節だしであっさりと食べやすい味に仕立てた
ジューシーなロールキャベツです。

魚料理

鱈の甘酢あんかけ

¥900(税込)

ふっくら焼きあげた鱈に、かつお節だしで
仕上げた甘酢あんをかけました。



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

■2月・3月の麺類



だしかけ山菜うどん

ティータイム、ディナータイムに提供 ¥850(税込)
旬の山菜と鶏肉とだしの香りを楽しめる一品です。
お好みの量のかつお節だしをかけて召し上がってください。

■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。

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