

報道関係者各位

2020年11月27日
株式会社にんべん

**冬の味覚「ずわい蟹、ぶり、大根」が勢ぞろい！
「日本橋だし場 はなれ」12・1月期間限定メニュー
見た目も映える「花けずり踊る混ぜうどん」も新登場**

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。

■12・1月のだし炊き込みご飯

古典 蟹飯

<1合>1~2人前 ¥1,530(税込)

凝縮された紅ずわい蟹の旨みと香りを楽しんでいただける炊き込みご飯です。



「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。

■12・1月の炊き物

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

ぶり大根

¥990(税込)

かつお節だしをたっぷり効かせた冬の定番メニューです。
ランチ・ディナーともに数量限定です。



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。

■12・1月のだし椀

古典

生姜を効かせた 根菜たっぷりの豚汁

¥660(税込)

生姜で体の中から温まる野菜たっぷりの豚汁です。+100円(税込)でバターを追加可能。



はなれ

豆乳仕立てのクラムチャウダー

¥660(税込)

あざりとかつお節だしが効いたクラムチャウダーを豆乳でまろやかに仕上げました。
+100円(税込)でシュレッドチーズを追加可能。



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。

■12・1月の麺類

花けずり踊る混ぜうどん

ティータイム、ディナータイムに提供 ¥950(税込)
ごま油香る混ぜうどんに花けずりが踊り見た目も楽しめます。
※低糖質麺に変更可能です。



■12～3月の甘味

三種盛り御膳

(いちごソースのパンナコッタ・白玉ぜんざい・わらびもち)

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。



■12・1月の数量限定メニュー

だし牛すき鍋膳

ディナータイムに提供 ¥2,800(税込)

特製割りしたは、ひきたての本枯鰹節だしで仕立てました。



■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

※最新の営業時間はいんべんHPをご確認ください

 日本橋だし場 
NIHONBASHI DASHI BAR



《本件に関するお問い合わせ》

株式会社いんべん 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