【生姜屋 黒兵衛】 平日ランチは「おばんざいビュッフェ」がスタート! 2021年10月11日(月)12時より営業再開が決定!

ご予約受付開始!緊急事態宣言に伴い、7月より臨時休業をしていた吉祥寺の生姜屋さんが 「ごはんや」メニューを増やして営業再開!



株式会社パートナーズダイニング(本社:新宿区西新宿、取締役社長 斎藤浩司)が運営する吉祥寺の「生姜屋 黒兵衛」は、2021年10月11日(月)より 平日限定の「おばんざいビュッフェランチ」の販売を開始しますことをお知らせいたします。

緊急事態宣言発令に伴い月より臨時休業としておりましたが、10月11日(月)のランチより営業を再開。営業再開後は、お食事メインの方に向け「ごはんや」としての生姜メニューも展開しております。

TEL:03-5332-6231 MAIL:m.shitara@partners-dining.co.jp

■「生姜屋 黒兵衛」の平日ランチは「おばんざいビュッフェ」 お一人様 1,200円(税込)

吉祥寺の「生姜屋黒兵衛」は、緊急事態宣言の発令に伴い2021年7月より臨時休業としておりましたが、2021年10月11日 (月)11時30分からの営業再開が決定いたしました。

3ヵ月ぶりの営業となる「生姜屋 黒兵衛」で再開と同時にスタートするのは、平日のランチタイム限定の「おばんざいビュッフェ」お一人様 1,200円(税込)です。生姜をきかせた「唐揚げ」や「焼き魚」をはじめ、定番の「ひじきの五目煮」や「きんぴら」、優しい味の「玉子焼き」等、常時10種類のおばんざいが食べ放題です。ごはんと生姜のお出汁スープもおかわり自由で、お一人様 1,200円(税込)は大満足のコスパです。

■ ランチ限定「10種類のおばんざいビュッフェ」

販売開始日:2021年10月11日(月)スタート

価格:お一人様 1,200円

ビュッフェ対象メニュー

- ・季節のおばんざい10種類
- 季節のサラダ
- ・京のお漬物
- ・たらこ
- •白米飯
- ・生姜出汁スープ

■ 定食も充実!「ごはんや 黒兵衛」としての使い勝手も◎

営業再開と同時に、自慢のメニューも「ごはんや 黒兵衛」と銘打ち「ごはんもの」を中心にリニューアル。「豚の生姜角煮 750円(税込)」や「鶏の生姜香味揚げ 680円(税込)」、「銀鱈の生姜照り焼き 820円(税込)」などのメニューに、プラス400円(税込)で白米と雑穀米を選べるご飯と生姜スープの「定食セット」を、プラス600円(税込)で土鍋炊き立てご飯と生姜スープの「土鍋定食セット」を付けて、定食としてもご利用いただけます。

その他、土鍋の炊き込みご飯や生姜黒カレーなどお食事メインの方に向け「ごはんや」としての生姜メニューも充実した「生姜屋 黒兵衛」。

もちろん、メディアでも紹介されたことのある人気メニュー「生姜出汁しゃぶ」や「ジンジャーソースのポークステーキ」も顕在です。

▼「生姜屋 黒兵衛」店舗情報

店名:生姜屋 黒兵衛

住所: 東京都武蔵野市吉祥寺南町1-3-3 南口ビルB1F

(JR吉祥寺駅南改札(公園口改札)を出て、すぐ)

電話:0422-70-1222

営業時間:

火~金 ランチ 11:30~14:30 ディナー 16:00~21:00

土・日・祝 12:00~21:00 ※10月中は、月曜定休

「生姜屋 黒兵衛」: https://tabelog.com/tokyo/A1320/A132001/13193236/

■メインではない食材「生姜」が主役。ワンランク上の和食屋「生姜屋黒兵衛」

黒兵衛の特徴は店名の通り「生姜料理」です。けっしてメイン食材にはならない生姜を全面に押し出した黒兵衛ならではの和食を実現しています。体を温め、血液の流れをよくし、脂肪を分解してくれる体にも良い生姜。全国各地で生産されている生姜は産地によって味が異なり、前菜、煮つけ、焼き物、揚げ物、〆のお食事、そしてドリンクまで、それぞれの料理に合うように目利きし選びました。生姜以外にも京都を中心に、全国から厳選されたお魚、お肉、お野菜を取り揃えております。

「生姜屋 黒兵衛」:https://syogaya-kurobe.jp/

■会社概要

商号 : 株式会社パートナーズダイニング

代表者: 取締役社長 斎藤 浩司

所在地: 〒160-0023 東京都新宿区西新宿7-22-43 新宿JECビル4F

設立:2006年1月 事業内容:飲食事業 資本金:5,000万円

URL: http://www.partners-dining.co.jp/