

京都牛ローストビーフのガッツリ「生春巻き」で福を呼び込め 「生姜屋 黒兵衛」が恵方巻きに見立てた 「恵方“生春巻き”」を2月3日より提供！

【期間限定】2月3日(月)～2月29日(土)

タイ料理店「ダオタイ」とのコラボメニューの「生春巻き」お肉たっぷり食べ応え抜群！



株式会社パートナーズダイニング (本社:新宿区西新宿、代表取締役社長:中村英樹)の運営する「生姜屋 黒兵衛」は、恵方巻きに見立てた「恵方“生春巻き”」京都牛のローストビーフ生春巻き980円(税別)の販売をお知らせします。

この「生春巻き」は、2月3日(月)～2月29日(土)までの期間限定で、株式会社DAO(本社:東京都杉並区、代表取締役社長:川井将太郎)が運営するタイ屋台居酒屋「ダオタイ」とのコラボメニューの1つです。

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社パートナーズダイニング

広報: 設楽(したら) (080-4379-0553)

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

○恵方巻き風「恵方“生春巻き”」 京都牛のローストビーフ生春巻き 980円(税別)

恵方巻きとは、2月3日の節分の夜に食べると縁起がよいとされる巻き寿司のこと。

生姜屋黒兵衛では、この恵方巻きを生春巻きで新提案いたします。

生春巻きは2月3日よりスタートするタイ料理店「ダオタイ」とのコラボメニュー。九条ネギとサニーレタスをライスペーパーで巻き、さらに京都牛のローストビーフで巻いたがつつり系生春巻き。最後に散らす鰹節が際立ちます。お肉たっぷり、がつつり系の生春巻きを食べて、がつつり福を呼び込んでください。令和初の節分、今年の恵方は「西南西」です。

■タイ料理「ダオタイ」× 和食料理「生姜屋 黒兵衛」コラボメニュー 概要

生姜メインの和食料理屋「生姜屋 黒兵衛」の名物料理と、タイ屋台居酒屋「ダオタイ」のタイ定番メニューのコラボが実現。優しい和食とスパイシーなタイ料理、その概念も国境も超えて、絶品メニュー2品を作り上げました。

■販売期間：2020年2月3日(月)～2月29日(土)

○針生姜たっぷり！トムヤムクンのほりはり鍋 1人前 1,580円(税別)

○京都牛のローストビーフ生春巻き 980円(税別)



○実施店舗

生姜屋 黒兵衛

所在地：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】

月～木：17:00～23:00(LO22:00)

金曜：17:00～24:00(LO23:00)

土曜：16:00～24:00(LO23:00)

日曜祝日：16:00～23:00(LO22:00)



<本件に関するお問い合わせ>

株式会社パートナーズダイニング

広報：設楽(したら)(080-4379-0553)

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

■「生姜屋 黒兵衛」概要

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、酢のお食事、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/>

■タイ屋台居酒屋「ダオタイ」概要

タイの屋台料理とアジアのお酒が楽しめるタイ屋台居酒屋「ダオタイ」。

阿佐ヶ谷、渋谷、中野、晴海の各店舗で趣きの異なる本場のタイ料理がリーズナブルな価格で味わえます。

ハーブとスパイスの香りが複雑にからみ合う魅惑のタイ料理をぜひ。

「ダオタイ」：<http://daothai.dao-inc.com/>



■会社概要

商号 : 株式会社パートナーズダイニング

代表者 : 代表取締役社長 中村 英樹

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/>

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社パートナーズダイニング

広報: 設楽(したら) (080-4379-0553)

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