

免疫力向上で、いま注目の食材「生姜」がたっぷり！ 3月10日(火)スタート【生姜屋 黒兵衛】の 「生姜づくしコース」でウイルスに負けない体づくり

3月10日(火)～提供開始！「生姜づくしコース」全12品 3時間飲み放題付き 4,500円



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、3月10日(火)より生姜屋黒兵衛自慢の「生姜料理」を盛り込んだ『生姜づくしコース』3時間飲み放題付き 4,500円を、体調を崩しやすいこの時季、免疫力向上メニューとしての提供を開始いたしましたことお知らせします。

<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

■免疫力向上食材【生姜】をたっぷり使った『生姜づくしコース』とは

「生姜屋 黒兵衛」は店名にある通り、生姜をメインにした和食料理屋さんです。今「生姜」は免疫力向上の健康食材として改めて注目されており、黒兵衛 定番の「生姜づくしコース」も美味しく「免疫力アップ」つながる健康習慣として、この時季、大人気のコースです。

生姜のポターージュからはじまるコースは、生姜のドレッシングや生姜のグラッセなど、どこを取っても「生姜の料理」。メインは「分厚い生姜焼き」こと「名物 ポークステーキ 生姜のダブルソース」。ジューシーなお肉とピリっとした生姜のソースが良く合います。食後の「生姜のシャーベット」を食べるころには、体はぼかぼかに。

黒兵衛の「生姜づくしコース」で美味しく体を温めて、この季節を乗り切りましょう。

■3月10日(火)スタート「生姜づくしコース」概要

【平日限定】生姜づくしコース

お料理12品+3時間 飲み放題付 4500円

※日～木の限定割引コース 金土曜日、祝前日は利用出来ません

お品書き

- 1 生姜のポターージュ
- 2 じゃこ葱豆腐
- 3 長茄子の揚げ浸し
- 4 生姜屋のよだれ鶏
- 5 サーモンカルパッチョ氷結生姜ソース
- 6 生姜と林檎のドレッシングサラダ
- 7 自家製レバーパテ 生姜のグラッセのせ
- 8 万願寺唐辛子と生姜煮の黒七味炒め
- 9 自家製ポテトフライ 生姜塩
- 10 ポークステーキ 生姜のダブルソース
- 11 生姜おにぎり
- 12 生姜シャーベット

■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、メのお食事、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 : 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