

2012年6月4日

『ダイニングテーブル 茜どき』で 素材を活かした料理フェアを開催!!

株式会社つぼ八(東京都中央区 代表取締役：塩野入 稔)のダイニングブランドである『ダイニングテーブル 茜どき』全21店舗で2012年6月4日(月)から“海と大地の恵みから”フェアを開催いたします。

このフェアは、海と大地からいただいた自然の恵みを茜どき仕立てで召し上がっていただくメニュー企画で、素材の魅力を十分に引き出した内容となっています。



■フェア概要

名 称：海と大地の恵みから

実施期間：2012年6月4日(月)～6月17日(日)まで

実施店舗：茜どき全店

主なメニュー内容：(価格は税込み価格です。)

- ☆うにソースフェットチーネ 504円
・濃厚なうにソースと豆乳のまろやかさが絶品です。
- ☆海鮮湯葉巻き寿司 756円
・海鮮類を湯葉で巻き上げ、うに・いくらをトッピングしました。
- ☆いか塩麴漬け 441円
・日本古来の調味料「塩麴」でいか本来の旨みが引き立ちます。
- ☆特製お造り三種盛り 819円
・シャリと海苔で手巻き風にもお召し上がりいただけます。

上記を含め、全9品。

『ダイニングテーブル 茜どき』は(株)つぼ八が、その蓄積された実績とノウハウに基づき、和風ダイニングをベースにさらに進化した形の居酒屋の構築を目指し開発した業態です。その開発コンセプトとは、「高いグレードの環境・雰囲気の中で、リーズナブルな価格で飲食できる、ほどよい日常性を持った新しい居酒屋の創造」です。ここに戻ってきてもらえば1日の疲れが癒され、明日への活力が湧く、心の糧にしていただけの空間を創出しています。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社つぼ八 企画・広報部

TEL: 03-5205-0291 E-Mail: koho@tsubohachi.co.jp