

【象印食堂 東京店】2023年6月1日(木)より夏メニューが新登場

東京店限定メニューも旬の素材を生かしてリニューアル！

象印マホービンが運営する「おいしいごはんが、ここにある。」をコンセプトにした常設のごはんレストラン「象印食堂 東京店」(東京都千代田区 KITTE 丸の内5階)では、2023年6月1日より夏メニューの提供を開始します。

夏のランチメニューのご紹介

東京店限定メニュー みやび会席 4,980円(税込)

※ご予約は前日まで

※11時からの90分制



東京駅を一望できる素晴らしいロケーションの中、厳選した食材で彩られた煌めく創作料理で舌つづみ。お昼の接待や女子会に最適です。(1ドリンク付きです。)

「象印御膳」(鯛茶漬け付)1,980円(税込)



「象印御膳」(写真の主菜は、旬)

象印御膳はお好きなごはん2種類を食べ比べできる、象印食堂の看板メニューです。

「炎舞炊き」で炊いたごはんはおかわり自由で、ごはんのおいしさを引き立たせるおかずや、鯛茶漬け、最後にお米アイスがついたボリューム満点な御膳です。

主菜は3種類よりお選びいただけます。



旬 やまゆりポークと夏野菜の冷しゃぶサラダ〜特製ごまだれ〜



肉 鶏の竜田揚げ〜トマト香味醤油ソース〜



魚 ごま香るあじフライ〜3種のソースを添えて〜

この夏の新メニューの主菜コンセプトは「カラフル×リバイバル」です。夏らしい鮮やかで彩り豊かな野菜をふんだんに使用することで見た目にも心躍る仕立てに。

特に人気の高かったメニューをリバイバルすることで、象印食堂の自信の逸品をより多くのお客様に楽しんでいただけるようにしました。

夏のディナーメニューのご紹介

東京店限定メニュー「炎舞会席」6,980円(税込)／飲み放題プラン 8,000円(税込)

※ご予約は前日まで。2名様より。



最高級炊飯ジャー「炎舞炊き」であなたのためだけの“炊き立てごはん”をご用意いたします。贅を尽くした心躍る創作料理と東京駅が一望できる絶景とともに優雅なひとときをお過ごしください。

その他メニューについては、お品書きをご覧ください。

【東京店 お品書き】<https://www.zojirushisyokudo.com/shokudo/tokyo/menu.html>

象印食堂とは

当社最高級モデルの圧力 IH 炊飯ジャー「炎舞炊き」のおいしさをより広く知っていただき、感動体験の場を創出するため、2018年10月に「おいしいごはんが、ここにある。」をコンセプトにした常設のごはんレストラン「象印食堂 大阪本店」(大阪府中央区・なんばスカイオ 6階)をオープン。2023年2月には東京・丸の内に東京店を OPEN し、多くのお客様にお越しいただいています。



圧力 IH 炊飯ジャー「炎舞炊き」について



圧力 IH 炊飯ジャー『炎舞炊き』 (NW-FB10-18)

通常1つしかない底 IH ヒーターを6つに増強し、それぞれ独立制御する「3D ローテーション IH 構造」を採用。釜内に激しい対流を生み出し、高温の熱をお米一粒ひとつぶに伝えることで、お米の芯からふっくらとしたごはんを炊き上げます。

店舗概要

店名:象印食堂 東京店

住所:〒100-7005 東京都千代田区丸の内二丁目7番2号 JPタワーKITTE 丸の内5階

営業時間:<ランチ>11:00~15:00(L.O14:15) / <ディナー>17:00~22:00(L.O21:00)

定休日:KITTE 丸の内の定休日に準ずる

公式 HP: <https://www.zojirushisyokudo.com/shokudo/>

公式 SNS: <https://www.facebook.com/zojirushisyokudo.osaka/> (Facebook)

https://twitter.com/zo_syokudo (Twitter)

<https://instagram.com/zojirushisyokudo> (Instagram)

※各商品の詳細は、HP やリリースをご確認ください。

<お問合せ先> 象印マホービン株式会社 ◆ 〒530-8511 大阪市北区天満 1-20-5 ◆ <https://www.zojirushi.co.jp/>

読者からのお問合せ先

お客様ご相談センター : 0120-345135