

—恵比寿の隠れ家で味わえる“プロが作るおうちごはん”—

日本の食材に敬意と愛情を注ぐ人々の想いが一品一品に宿る

小割烹おはし ゑびすりびんぐ グランドメニューリニューアル

株式会社 DD ホールディングスの連結子会社である株式会社ダイヤモンドダイニング(本社：東京都港区 代表取締役社長：松村 厚久、以下「ダイヤモンドダイニング」)が運営する「小割烹おはし ゑびすりびんぐ(コカッポウオハシ エビスリビンぐ)」は、グランドメニューをリニューアルいたしましたので、下記の通りお知らせいたします。



お家のリビングで過ごすように寛ぎながら、研鑽を積んだ料理人たちの“プロの味”に舌鼓を打っていただけたら…
 そんな願いを込めて佇む“恵比寿の隠れ家”「小割烹おはし ゑびすりびんぐ」。

素材の持ち味をシンプルに活かす京都の家庭料理である「おばんざい」を、
 プロの目で素材を選び抜き、丁寧な手仕事で一皿一皿創り上げご提供してきましたが、
 今夏、その想いをさらに追求し、グランドメニューをリニューアルいたしました。

真っ先にこだわったのは、日本の食卓の中心に欠かせない「ご飯」。
 南北に長い日本列島各地で生産されるお米の中から、季節ごとに変わる美味しい品種を厳選。
 日本の山・海・畑の自然の恵みをいっぱいを受けた国産食材たちと掛け合わせ、
 ここでしか味わえない 6 種の炊き込みご飯へと昇華させました。

「ご飯」の脇を彩る「おかず」にも、国産を中心とした素材を用い、
 手づくりならではの温もりを感じるラインナップに。
 家庭料理らしい親しみやすさもありながら、お客様に小さな驚きと笑みをもたらす
 「小割烹おはし ゑびすりびんぐ」の遊び心が仕掛けられた逸品たちが顔を揃えています。

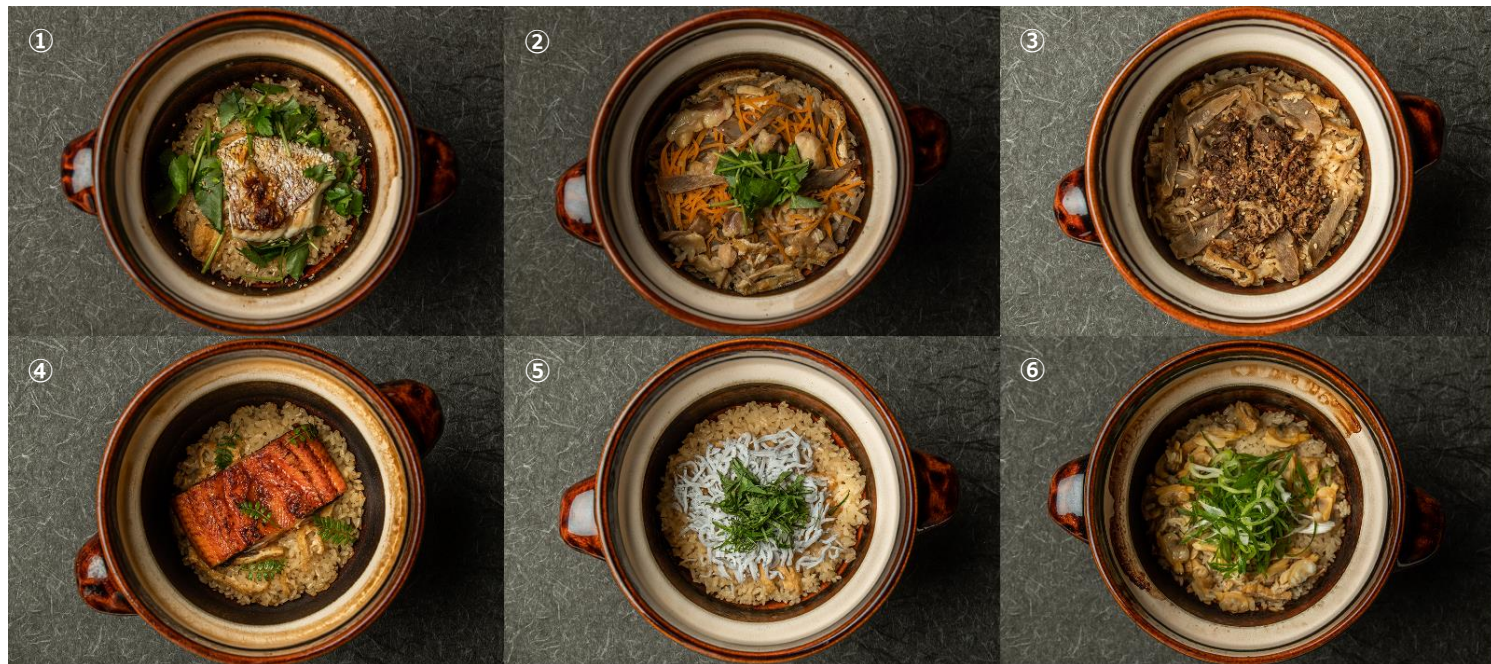
折しも季節は、夏から実りの秋へと移ろう頃。
 今夏の猛暑で疲れた身体に、優しい味わいのおばんざいはすっとしみわたり、
 心身ともに癒してくれるはずです。

寛ぎの空間で、大切な人と楽しむ美味しい食事…。
 「小割烹おはし ゑびすりびんぐ」で、
 いつまでも心に残るひと時をお過ごしください。



ご飯

「小割烹おはし 爰びすりびんぐ」が、名物として掲げるのはご注文を受けてから炊き始めるメの「羽釜ご飯」。
羽釜の形状により巻き起される激しい熱対流で均一に加熱された米は、
一粒一粒が立ち、しっかりとした歯ごたえを感じるご飯になります。
テーブルにお届けし、蓋を取った瞬間に立ち昇る湯気…それはまさしく日本の食卓の原風景。
“プロが作るおうちご飯”の真髄をお楽しみください。



①瀬戸内産 真鯛と三つ葉の羽釜ご飯 大 2,000 円／小 1,580 円

瀬戸内海の波に揉まれ身が締まった真鯛。透き通るように美しい白身は淡白ながら、素晴らしい海の恵みをたっぷり食べて育っているので旨みは充分。ふくよかな三つ葉の香りも食欲をそそります。

②いわい鶏と牛蒡の羽釜ご飯 大 1,880 円／小 1,480 円

岩手県の冷涼な気候と無農薬の飼料で丁寧に育てられた「いわい鶏」。東京ではまだまだ知られていないこの銘柄鶏を、炊き込みご飯の中でもポピュラーな“鶏牛蒡ご飯”に仕立てました。親しみ慣れた味だからこそ、素材の違いが味の決め手となります。

③国産牛と牛蒡の時雨煮羽釜ご飯 大 2,680 円／小 2,200 円

生姜を使って濃く甘辛く具材を煮付ける時雨煮は、いわずもがなの“ご飯泥棒”。良質な国産牛肉の旨みと牛蒡の旨みがしっかりと合わさり、ご飯だけでなく、お酒も今ひとたび進んでしまいそうなメご飯です。

④鰻の蒲焼と山椒の羽釜ご飯 大 3,200 円／小 2,880 円

とかく真夏の丑の日に話題となる鰻ですが、実はそれを過ぎた晩夏にごそじっくり味わっていただきたい食材。秋冬に向け身に脂を蓄えた鰻に、山椒がピリッと爽やかな辛みを効かせる逸品です。

⑤国産釜揚げしらすと紫蘇の羽釜ご飯 大 1,680 円／小 1,280 円

新鮮なまま茹で上げられたしらす。その小さな身に凝縮されたふっくらと柔らかな旨みとほのかな塩気が信条です。爽やかな紫蘇の風味と織り成す絶妙な味のバランスが堪りません。

⑥浅利と九条葱の羽釜ご飯 大 1,680 円／小 1,280 円

日本人に最も親しまれ馴染み深い貝である浅利。その出汁で米を炊き上げ、京野菜として知られる青葱・九条葱をあしらいました。滋味深い味わいの浅利ご飯に、葉の甘みが特徴の九条葱がアクセントを加えます。

おかず

メの「羽釜ごはん」を美味しく召し上がっていただくために、おかずにも料理人たちのこだわりが散りばめられています。
一皿一皿に隠されたそのこだわりを、感じていただければ幸いです。

メニュー ※一部抜粋

- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| ■名物 小さなおかず三種盛り合わせ 1,100 円 | ■本鮪と瀬戸内産真鯛のカルパッチョ 1,680 円 |
| ■瀬戸内産 真鯛のレモン南蛮漬 680 円 | ■北海道産 大沼牛の肉じゃが 880 円 |
| ■いわい鶏の唐揚げ 880 円 | ■国産 炙りしめ鯖 780 円 |
| ■いわい鶏のタルタル南蛮 650 円 | ■黒毛和牛のたたき 2,450 円 |



※表記価格はすべて税込です

空間

東京都心に在りながら、喧騒を離れて寛げる“隠れ家”—それが「小割烹おはし ゑびすりびんぐ」
まさしくお家のリビングのように靴を脱いで寛げる特徴的な「小上がり席」をはじめ、
スタイリッシュで広々とした空間の「メインダイニング」、
大切な人と、時間を忘れて語り合える落ち着き溢れる「ボックス席」や「カウンター席」など、
恵比寿という街で“隠れ家”と呼ばれるに相応しい多彩なお席をご用意しています。
オフィシャルでも、プライベートでも、貴方の大切なワンシーンの演出に、
「小割烹おはし ゑびすりびんぐ」がお手伝いできますように…。



- 店名 小割烹おはし ゑびすりびんぐ (コカッポウオハシ エビスリビング)
- 住所 〒150-0022 東京都渋谷区恵比寿南 2-3-14 コンツエ恵比寿 5F
- 最寄り駅 JR 恵比寿駅西口より徒歩 3 分
- TEL 03-5794-8770
- 営業時間 17:00~23:00 (LO:22:30)
- 定休日 年未年始
- 席数 108 席
- 平均予算 5,000 円
- 公式 URL https://www.dd-holdings.jp/shops/ohashi/ebisu_living



※政府及び各自治体の要請により、営業日や営業時間の変更、酒類の提供を自粛させていただく場合がございます。

DD PROTECT Guidelines

ダイヤモンドダイニングが運営する各店舗では、お客様に安心してお食事を楽しんでいただくため、
行政が定める方針に基づいた感染防止対策を最大限に講じ「DD PROTECT Guidelines」として実施しております。

DD PROTECT Guidelines
お客様の安全安心に全力で取り組みます

感染防止の取り組み Infection control efforts

入店時の検温にご協力ください

Body temperature check
※37.5度以上の方は入店をお断りさせていただきます。
Kindly refrain from visiting our restaurant if you are running a fever higher than 37.5c.

消毒を徹底しています

Frequent clean and disinfect contact surfaces

手洗・手指消毒をお願いします

Wash your hands and sanitize

換気を徹底しています

Improved indoor air ventilation

ご飲食時以外は可能な限りマスク着用をお願いします

Face mask is required when you are not eating

会話のボリュームを控えてください

Refrain from speaking loudly

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング ブランドサポート部 佐々木

TEL 03-6858-2192 FAX 03-6858-2193

E-mail pr@dd-holdings.com

HP <https://www.dd-holdings.jp>