

「身体にも地球にも優しいフルコースを“おうちごはんのプロ”がお届けします」  
**小割烹おはし 𧄨びすりびんぐ**  
**「野菜が主役の晩ごはんコース」提供開始**

株式会社 DD グループ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 𧄨びすりびんぐ (コカップウオハシ エビスリビング)」では、「野菜が主役の晩ごはんコース」を始めとした、ベジタリアン及びヴィーガンのお客様に対応したメニューを、新たに導入いたしましたので、下記の通りお知らせいたします。



ご自宅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、恵比寿の街に玄関を開く「小割烹おはし 𧄨びすりびんぐ」。

素材の持ち味をシンプルに活かす京都の家庭料理「おばんざい」を、家庭料理—“おうちごはん”が持つ、気取らず、飾らず、心がほっと安らぐ温かみはそのままに、丁寧に繊細なプロの手仕事を重ね合わせてお届けしています。

2023年秋、「小割烹おはし 𧄨びすりびんぐ」は、多様化する時代のニーズに寄り添い、「ベジタリアン/ヴィーガン」という新たな料理カテゴリを設け、メニューをラインナップいたしました。

「ベジタリアン」は「菜食主義」、「ヴィーガン」は、「完全菜食主義」と訳され、肉や魚、卵や乳製品など、動物性ものを摂取しないライフスタイルを指します。これまでは主に宗教上の理由や動物愛護の観点、また健康の面で志向されることが多かったスタイルですが、近年はさらに、SDGsが掲げる17の項目の内9つに該当するため、身体だけでなく、地球にも優しい生活習慣として注目が高まっています。

「小割烹おはし 𧄨びすりびんぐ」は、和食の精神と技術を最大限に生かし、前菜からメイン、甘味に至るまで、すべてを植物由来の素材と調味料を使ったフルコース「野菜が主役の晩ごはん」コースを仕立てました。

これは、ダイヤモンドダイニング全店の中でも初の試みとなります。さらにアラカルトメニューも、16種の植物性メニューをご用意しております。

食の好みや志向は人それぞれではあるけれど、ここに集うすべてのお客様が、心から“美味しい”と食事を楽しんでいただけてこそ、寛ぎの場一りびんぐ。「小割烹おはし 𧄨びすりびんぐ」はこれからも、和食の良さを大切にしつつ、国境をも越えて、多くのお客様にご愛顧いただける“食のダイバーシティ”を表現してまいります。

**野菜が主役の晩ごはんコース 5,280円 (税込)**

- [前菜] **盛り合わせ 3種 (牛蒡とナッツのスナック・きのこのマリネ・お豆腐のカプレーゼ)**
- [冷菜] **比叡湯葉と寄せ豆腐のサラダ**
- [温菜] **芋もちとトマトのそぼろ煮**
- [揚物] **お芋の春巻きと茄子の白線揚げ**
- [メイン] **豆乳出汁のおでん**
- [食事] **野菜が主役の羽釜ご飯**
- [甘味] **藤井茶園の抹茶ババロア**



アラカルト

もとより野菜や穀物、豆類などを、季節に合わせた美味しい一皿として表現することを得手としてきた和食。「小割煮おはし 糸びすりびんぐ」では、これまでこうした植物由来の素材を用いたメニューをご提供してきましたが、この度大幅にラインナップを拡充いたしました。いずれも素朴ながら滋味深い味わいの逸品です。



**牛蒡とナッツのスナック 790円**

大地の恵みの力強さを感じさせる牛蒡と砕いたくるみを、醤油とみりんできれいに炒め合わせました。甘辛い味わいとカリカリの食感が、まさしくスナック感覚で美味しく楽しめます。おつまみにもピッタリ。



**きのこのマリネ 890円**

舞茸やエリンギ、しめじなど、数種のキノコをオリーブオイルとリンゴ酢でマリネに。甘酸っぱさの中にきのこの旨みを存分に感じられる冷菜は、白ワインとのマリナーージュがオススメです。



**お豆腐のカプレーゼ 790円**

水気を十分に切った木綿豆腐は大豆のふくよかな旨みが凝縮し、チーズにも引けを取らない濃厚さ。フレッシュな酸味と爽やかさを醸し出すトマト&バジルとのトリオで、食欲の口火を切る冷菜です。



**凍りこんにゃくの甘辛煮 690円**

今や世界的人気を誇るヘルシーフード・こんにゃく。凍らせることで水分が抜け、元とはまったく違った、お肉のような食感に変化します。ごま油で甘辛く炒め煮し、お酒にもご飯にもよく合う一皿となっています。



**茄子のソイミートそぼろ炒め 890円**

油と相性の良い茄子を素揚げし、濃口醤油をベースに甘辛く炒めた大豆ミートのそぼろと和えました。彩りに鮮やかな黄緑色の枝豆をあしらひ、さりげなく“親子大豆共演”を果たしています。



**車麩の角煮 890円**

ヘルシーながら栄養も豊富と、近年大注目の車麩。出汁をしっかり含ませて戻した後、揚げ焼きし、さらに甘い餡を絡ませて煮こみました。もちふわな食感からじゅわっと出汁が染み出す味わい深いおかずです。



**ソイミートの唐揚げ 890円**

動物性のお肉に比べて、高タンパク&低脂質な大豆ミートに、しっかりと下味を付けて揚げた、罪悪感は少なめで、満足度は高めな唐揚げ。豆乳マヨネーズでさらにさっぱりとヘルシーに。



**お芋のアーモンド春巻き 990円**

ホクホクした実質と糖度の高さが特徴のさつまいも「なると金時」を餡に、風味豊かなアーモンドを衣にまとわせた甘味系春巻き。香ばしいカリカリ食感と素朴な甘さの絶妙バランスは、おつまみでもデザートでも◎。



**藤井茶園の抹茶ババロア 690円**

本物の宇治茶を追求する「藤井茶園」の抹茶に豆乳を加え葛で固めたババロアに、豆腐から作ったホイップクリームをたっぷり乗せた和スイーツ。抹茶の濃厚で苦味の効いた風味と大豆のまろやかな甘みがベストマッチ。

## 羽釜ご飯

「小割烹おはし 爰びすりびんぐ」が名物として掲げる、ご注文を受けてから炊き始める「羽釜ご飯」にも、すべて植物由来の素材でお作りした2種類を新たにラインナップしました。ご飯は、甘み・香り・艶など、五感を刺激する面でトータルバランスに優れた「ひとめぼれ」に大麦をミックスし、糖質制限の観点から注目度と人気上昇している「麦めし」に。「麦めし」特有の食感と、具材の取り合わせをお楽しみください。



野菜が主役の羽釜ご飯

2,000 円

蓋を開けると立ち昇る湯気の向こうに、4種のミックスビーンズ、パイナップル、大豆ミートのそぼろ、ベビーリーフ、トマトソース…と、色鮮やかな具材が現れる、見た目から華やかな羽釜ご飯。個性の違う多種類の具材が不思議と一つにまとまった、和洋折衷の味わいもまた魅力です。



ソイハンバーグ 湯葉あんかけ 羽釜ご飯

2,690 円

メインの具材は、まるでお肉のようなジューシーな食感ながら低脂質でヘルシーな大豆ミートのハンバーグ。昆布だしがしっかりと効いた湯葉あんが、食べ応え満点のハンバーグと麦めしをまろやかに包み込む和食ならではの優しい味わいが、お食事の締めとして、お腹と心をほっこり満足させてくれます。

※表記価格はすべて税込です ※仕入れ状況等により、メニュー内容が予告なく変更になる場合がございます

## 空間

東京都心に在りながら、喧騒を離れて寛げる“貴方と貴方の大切な人が集う居間”<sup>リビング</sup>—それが「小割烹おはし 爰びすりびんぐ」。スタイリッシュで広々とした空間の「メインダイニング」を中心に、一緒に過ごす人と時間を忘れて語り合える「ボックス席」や「カウンター席」、ご自宅で寛いでいるかのようにゆったりと過ごせる「ソファー席」など、様々なシーンで居心地良くお過ごしいただける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、心に深く刻まれる貴方の思い出、その舞台として、「小割烹おはし 爰びすりびんぐ」がお手伝いできますように…。



- 店名 小割烹おはし 爰びすりびんぐ (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:22:00)
- 定休日 年末年始
- 席数 108 席
- 平均予算 5,000 円
- 公式 URL [https://www.dd-holdings.jp/shops/ohashi/ebisu\\_living](https://www.dd-holdings.jp/shops/ohashi/ebisu_living)
- 公式 Instagram <https://www.instagram.com/ohashi.ebisuliving/>



## 【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-grp.com](mailto:pr@dd-grp.com) HP <https://www.dd-holdings.jp> Instagram <https://www.instagram.com/diamond.dining/>