

報道関係者各位

2013年9月24日
株式会社ワンダーテーブル

秋到来！ちょっと目新しい「味噌すき鍋」 しゃぶしゃぶ・すき焼き専門店『鍋ぞう』



2013年10月16日(水)～12月16日(月)、しゃぶしゃぶ・すき焼き専門店『鍋ぞう』では、きのこと、生姜が香る「味噌すき鍋」の食べ放題コースをご用意します。

「味噌すき鍋」は、名古屋にある豆味噌(八丁味噌)で作ったすき焼きからインスピアしました。スープは、味のすっきりした辛口味噌(信州みそ)に、旨味とコクの強い豆味噌をブレンドし、鍋ぞうオリジナルのティストに仕上げています。生姜の風味が利いているので、すっきりした後味で楽しめます。このスープと共にいただくのは、旬のきのこと秋野菜です。きのこは、長野県産のしめじとエリンギ、新潟県産のえのきをご用意します。秋野菜は、有機ほうれん草、北海道産の北あかりとかぼちゃ、秋なす、大根等、全8種類をお楽しみいただけます。その他、お鍋にぴったりな車麩、10種類以上の定番野菜、千葉県産かぶらぎ豚、米国産牛肉、国産鶏をご用意し、どれもお好きなだけお召し上がりいただけます。〆は、スープに熟成うどんを入れ、味噌煮込みうどんとしてお楽しみいただきます。

鍋専門店が自信を持って提供する、ちょっと目新しい「味噌すき鍋」を、ぜひ、ご賞味ください。

【味噌すき鍋】

■提供店舗
鍋ぞう 全店

■価格(税込)

お一人様 2,604円 / 90分間 ※店舗により金額が異なりますので、詳細はブランドWEBサイトをご覧下さい。

■食べ放題内容

野菜約20種類・3種類きのこ・千葉県産かぶらぎ豚・米国産牛肉・国産鶏・熟成うどん・こくみ卵・ごはん

【新しい鍋ぞうのご紹介】

メニューは、3種類のコースをご用意し、お好みのスープ2種類で、季節のお野菜や厳選したお肉、ファンケルの発芽米や旬のデザートなどを、全てブッフェ形式でお楽しみいただけます。スープやタレはどれも無添加で、細部に至るまでヘルシーさにこだわっています。店内は、ナチュラルな雰囲気で、ゆっくりとお食事をお楽しみいただけるようなデザインです。野菜をたっぷり食べたい日にぴったりな、しゃぶしゃぶ・すき焼き専門店です。

<http://www.nabe-zo.com/>



■ 店舗情報

◆鍋ぞう 新宿三丁目店

住所: 東京都新宿区新宿3-30-11 新宿高野第二ビル 8F
 営業時間: ランチ 月～金 11:30～15:00(L.O.14:30)、ディナー 17:00～23:00(L.O.22:30)
 土・日・祝 11:30～23:00(L.O.22:30)
 席数: 140席
 電話番号: 03-5363-4629
 FAX番号: 03-5363-4630

◆鍋ぞう 新宿東口店

住所: 東京都新宿区新宿3-28-10 ヒューマックスパビリオン新宿東口 3F
 営業時間: ランチ 月～金 11:30～15:00(L.O.14:30)、ディナー 月～金 17:00～23:00(L.O.22:30)
 土・日・祝 11:30～23:00(L.O.22:30)
 席数: 138席
 電話番号: 03-3356-4129
 FAX番号: 03-3356-2941

◆鍋ぞう 新宿西口店

住所: 東京都新宿区西新宿1-4-1 プリンスビル 7F
 営業時間: 月～金 17:00～23:00(L.O.22:30)、土・日・祝 11:30～23:00(L.O.22:30)
 席数: 112席
 電話番号: 03-3343-2981
 FAX番号: 03-3343-3440

<本件に関する問い合わせはこちら>

株式会社ワンダーテーブル 広報担当

竹原真理子

携帯 090-5800-7019 FAX 03-3379-8165

E-Mail: mariko-takehara@wondertable.com

※報道関係者向けに各メニュー画像をご用意しておりますので、ご希望の方はご連絡お願いします。