

東日印刷 - TONICHI - の地域開放食堂で 3/26 より「春のお祝いフェア」開催

～今夜放送のテレビ東京「名刺代わりに問題です。」でも
取り上げられた和食の達人が贈る卒業・入学お祝い膳～

東日印刷株式会社本社ビル（東京都江東区越中島 2-1-30）の一般の方も利用できる社員食堂「スカイビューレストラン・トーニチ」は、3月26日（火）から4月11日（木）までの毎週火曜と木曜のランチタイムに【春のお祝いフェア】3種を日替わりで開催します。

卒業・入学シーズンのこの時期に懐石料理店で32年務めたキャリアのある食堂チーフが、いずれも“春”をイメージして創ったお祝い膳です。メニューは「春の海鮮ちらし寿司」「桜の葉を使った洋風オムライス」「春野菜の炒め炒飯・銀あんかけ」の3種類。すべてに小鉢、お味噌汁またはスープがセットで特別価格890円（税込）で提供します。開店は10時半から、一日限定50食の提供となっております。どうぞこの機会に、春の味覚を味わいに来てみませんか。

和食の達人が贈る卒業・入学お祝い膳



■ 春の海鮮ちらし寿司（写真右上）

色とりどりの春の花が咲いているイメージを表現しました。マグロ、ホタテ、サーモン、はまち、とびっこ、いくらが入った豪華ちらし寿司。オリジナルの刺身醤油で召し上がりください

■ 春野菜の炒め炒飯・銀あんかけ（写真左上）

菜の花、新玉ねぎ、たけのこなどを炒め春野菜の香りを引き立たせました。銀あんかけは懐石料理の手法で、桜の花の塩漬けをいれることで、見た目からも春を感じていただけます

■ 桜の葉を使った洋風オムライス（写真左下）

卵部分に桜の葉の塩漬けを混ぜ、オリジナルのソースをかけて召し上がります。チキンライスの上のオムレツ部分は食べるときに自分で割って桜の香りを楽しめる仕掛けです

【日程】

- ・3月26日（火）・4月4日（木） 春の海鮮ちらし寿司
- ・3月28日（木）・4月9日（火） 春野菜の炒め炒飯・銀あんかけ
- ・4月2日（火）・4月11日（木） 桜の葉を使った洋風オムライス

本日（3月22日）深夜放送！！
テレビ東京「名刺代わりに問題です。」は
東日印刷 - TONICHI - が舞台です！

～食堂チーフも出演。チーフが喜ばれたスゴ技料理とは～

放送は22日25時53分～26時23分（23日1時53分～2時23分）。複数のTONICHI社員ほか、懐石料理店で32年のキャリアのある食堂チーフ 本橋 浩も出演予定です。番組では、チーフが社内パーティーで提供したあるお料理が話題に。チーフの華麗なる包丁さばきと出演者の元乃木坂46の「さゆりんご」こと松村沙友理さん、お笑いコンビ「インディアンス」との掛け合いにもご注目ください！

*リアルタイムでご覧になれない方は、番組公式サイトでも放映後1週間ご覧になることができます。



〈本件に関するお問合せ〉

東日印刷株式会社 プロモーション本部

<https://tonichi-printing.co.jp/inquiry.html>

*東日印刷 お問い合わせ で検索ください

〈食堂レストラン情報〉

「スカイビューレストラン・トニーチ」

東京都江東区越中島 2-1-30-4F

(東日印刷本社内)



TONICHI_PRINTING

お店情報更新中