



創作料理ビュッフェ「三尺三寸箸 Nouvelle 日比谷店」限定

「柿安が選んだ北海道～いま食べたい、おいしさ到着～」

期間限定！産直海鮮料理と北海道ご当地料理食べ放題！開催

2014年8月20日（水）～9月9日（火）【ランチ 3,996円・ディナー5,400円】

1871年（明治4年）牛鍋屋として創業以来、140余年の歴史を誇る肉の老舗、株式会社柿安本店（本社：三重県桑名市／代表取締役社長：赤塚保正、以下：柿安）のビュッフェレストラン「三尺三寸箸」Nouvelle 日比谷店では、毛ガニの食べ放題をはじめとして北海道の産地直送の海鮮を使用した海鮮ちらし寿司やにぎり寿司、北海道をイメージした創作料理やホワイトカレー、ラーメンサラダ、ザンギなど人気の北海道のご当地グルメを取り揃えた「柿安が選んだ北海道～いま食べたい、おいしさ到着～」を、2014年8月20日（水）～9月9日（火）まで期間限定にて開催します。



北海道グルメが盛り沢山



北海道の新鮮な海鮮が楽しめる
産直コーナーのにぎり寿司(ディナーのみ)

「三尺三寸箸 Nouvelle 日比谷」店内ビュッフェ台イメージ

高級カニの代名詞「毛ガニ」のボイルを丸ごと食べ放題！

海老・烏賊・いくらなど、旬鮮な北海道直送の海の幸満載

朝水揚げされた魚介類を空輸で取り寄せてその日のうちに提供（一部）

本企画では、豊かな漁場に恵まれた北海道の旬鮮な海産物を産地直送して調理した海鮮料理の数々をご用意します。目玉は、普段なかなか食べられない高級カニ「毛ガニ」の食べ放題。紋別産の上質で新鮮な毛ガニを産地直送で取り寄せ、茹でたてをご提供します。また、北海道で「カニみそは毛ガニよりおいしい」と言われる「栗蟹」（毛ガニの一種）を使った「別海産栗蟹の味噌汁」もご用意。濃厚なカニみその風味をご堪能ください。

さらに、烏賊など魚介類の一部は、北海道の漁港より朝水揚げされたばかりのものを空輸で取り寄せて提供します。獲れたてのぷりぷりの食感と甘みをお楽しみください。

「海鮮ちらし寿司」や「にぎり寿司」はシェフが目の前で調理

今回の企画では、通常のビュッフェスタイルの他に、お客様の目の前でシェフが調理し、出来立てをご提供する産直(実演)コーナーも設置。ランチではたっぷりのいくら・烏賊・甘エビなど

を盛り合わせた「海鮮ちらし寿司」を、ディナーでは北海道産の新鮮な3種の「にぎり寿司」をご提供します。

「ラーメンサラダ」「ザンギ」「ホワイトカレー」など北海道ご当地グルメを取り揃えました
「ゆめぴりか」「とうもろこし」「じゃがいも」など北海道食材を使用

ビュッフェメニューは、北海道では家庭でも居酒屋でも人気の定番サラダ「ラーメンサラダ」他、人気の鶏の唐揚げ「ザンギ」、北海道から全国に広がったヒット料理「ホワイトカレー」「スープカレー」など、北海道ご当地グルメをご用意。さらに、お米は北海道産「ゆめぴりか」、とうもろこし（味来）、じゃがいも（今金産男爵）など北海道ならではの厳選素材もご用意しています。

期間中には、人気の「柿安特製 ハンバーグ」や「大根の旨煮」、「本格四川 麻婆豆腐」などのスタンダードのビュッフェメニューもご用意しておりますので、北海道の味覚と共に楽しんでください。

「柿安が選んだ北海道～いま食べたい、おいしさ到着～」開催概要

1. 開催期間 : 2014年8月20日(水)～9月9日(火)
2. 対象店舗 : 三尺三寸箸 Nouvelle 日比谷店(1店舗のみ)
所在地 〒100-0006 東京都千代田区有楽町1-2-2 日比谷シャンテ B2
営業時間 ランチ:月～金 11:00～16:00(L.O.15:00)、土・日・祝 11:00～17:00
ディナー:月・日 17:00～22:00(L.O.21:00)、火～土 17:00～23:00(L.O.22:00)

3. メニュー / 税込価格:

ランチビュッフェ(90分) / 大人:3,996円、小学生2,530円、幼児:520円、3歳以下:210円

ディナービュッフェ(120分) / 大人:5,400円、小学生:2,530円、幼児:520円、3歳以下:410円

4. メニュー(一例):

産地直送(実演)コーナー

■海鮮ちらし寿司 いくら・烏賊、甘エビの海鮮をお楽しみ頂けるちらし寿司です。(ランチビュッフェのみ)

■にぎり寿司 活け烏賊、北海道産帆立貝、北海道産サクラマス、根室産さんまなどを、お客様の目の前で握ります。(ディナービュッフェのみ)

■別海産栗蟹の味噌汁 カニみそは毛ガニよりおいしい、と言われる栗蟹を殻ごと味噌汁に。

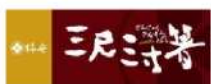
◆毛ガニ 茹でたてのものをテーブルにお届けします。

◆別海産栗蟹のトマトソース・パスタ ◆古平産南蛮甘エビの香り炒め

◆北海道産男爵芋・新玉ねぎ・クリームチーズのホワイトサラダ ◆北海道産とうもろこし～味来～

◆北海道産 ゆめぴりか 期間中のご飯は北海道の人気米「ゆめぴりか」を炊き立てでご提供(白米提供部分)

※メニュー内容は変更する場合があります。



三尺三寸箸について

2003年に大阪梅田に1号店をオープンし、現在首都圏、名古屋、大阪を中心に店舗数を拡大しているビュッフェレストラン業態。和・洋・中の創作料理を主菜からデザートまで約50～80種類をご用意しております。主にショッピングモールなどに店舗展開しており、子育てファミリー層やシニア層など幅広い世代の日常的な外食シーンをサポートしています。

柿安ダイニングでも 「柿安が選んだ北海道～いま食べたい、おいしさ到着～」を開催！

2014年8月20日（水）～9月9日（火） 全国44店舗

ビュッフェレストラン「三尺三寸箸」Nouvelle 日比谷店の実施に合わせ、全国の柿安ダイニングにおいても「柿安が選んだ北海道～いま食べたい、おいしさ到着～」を開催します。期間中は、柿安の料理人が腕によりをかけて産地直送の北海道食材を使ったお料理をご提供します。サラダやカッペリーニ、新鮮な帆立をからりと揚げた帆立フライなどをご用意しております。ぜひご賞味ください。

【フェア商品一部紹介】



| | |
|--------|--|
| 【商品名】 | 北海道産男爵芋・新玉ねぎ・ クリームチーズのホワイトサラダ |
| 【価格】 | 税込 270 円 (100 g) |
| 【商品説明】 | 男爵芋と新玉ねぎがコクのあるクリームチーズとベストマッチな真っ白いポテトサラダ。 |



| | |
|--------|--|
| 【商品名】 | 北海道産イクラとアスパラのトマトカッペリーニ |
| 【価格】 | 税込 401 円 (100 g) |
| 【商品説明】 | イクラをふんだんにトッピングし、鮮やかな緑のアスパラとオクラを加えて夏らしい味わい。 |



| | |
|--------|---|
| 【商品名】 | 北海道産タコとオクラのジュレ仕立て |
| 【価格】 | 税込 591 円 (100 g) |
| 【商品説明】 | 北海道産の新鮮なタコをお楽しみいただくために、あっさり塩ジュレで仕上げた一品。 |

※商品の表示価格は店舗の税込表示によって異なる場合がございます。



柿安ダイニングについて

1998年4月に第一号店のそごう千葉店を開業。デパ地下ブームを牽引し、現在も柿安の惣菜事業の看板となっているブランド。最大の特長は、プロの料理人が店内厨房で調理をし、出来立てをご提供できること。和・洋・中の彩り溢れるサラダや惣菜、バラエティ豊かなお弁当など豊富なラインナップが揃う。現在、日本全国で44店舗を展開。

【お問い合わせ先】

株式会社 柿安本店 事業戦略部 広報室 担当 信田・中村・市谷
〒141-0031 東京都品川区西五反田 8-1-14 最勝ビル 4階
電話:03-5759-0718 F A X :03-5759-0759 E-mail:press@kakiyasuhonten.co.jp

【お客様のお問合せ先】

フリーダイヤル：0120-554-410（平日・土曜日 9時～17時）