

秋刀魚にきのこに栗スイーツ！

寧々家（ねねや）で秋三昧

2020年8月27日（木）～ 販売開始

コロナウィンドグループである株式会社アトム（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：山角豪）は「寧々家」各店舗にて2020年8月27日（木）から、秋刀魚・キノコ・栗スイーツなど秋の味覚盛りだくさんの「秋味」メニューを開始致します。

今年は不漁のため価格高騰している秋刀魚でも、寧々家で食べればリーズナブル！刺身で食べても塩焼きにしてもどっちで食べても美味しい秋のごちそうです。

秋の味覚と言えばきのこ類も外せません。しめじ、エリンギ、舞茸、えのきなど味わい豊かなきのこ類は天ぷらでもビーフステーキと共に照り焼きでも美味しく頂けます。

ランチ営業の21店舗では、「秋の三昧御膳」でミニ丼が二つ選べるため、秋刀魚もきのこもどちらも味わうことが可能です。

食後には、升にこれでもか！とみんなの大好きなアイテムを詰め込んだ別腹スイーツが登場。シンプルな和の見た目の中には、抹茶のガトーショコラ、紫芋のアイス、マロンアイスなどがギッシリで、ひとくち毎に楽しい風味となっています。

今後も魅力ある商品を提供することでお客様にご利用いただく機会の増加を目指してまいります。

秋刀魚の刺身 530円(税別)

秋刀魚の塩焼き 190円(税別)

きのこの天ぷら 590円(税別)

鉄板ビーフステーキ
きのこ照り焼きバター風味 1,290円(税別)

別腹 秋の升パフェ 590円(税別)

寧々家

秋刀魚ときものこ〜秋味〜

秋の味覚を、
ご堪能ください

秋の三昧御膳

960円

◆ 選べるメイン ◆

13 さのこ海老天丼

14 秋刀魚の漬け丼

15 秋刀魚の童田揚げ丼

16 ハーフ鶏と茄子の甘辛丼

17 まきのこの豚丼

◆ 選べるミニ丼 ◆

18 ミニ天丼

19 ミニカツ丼

20 ミニ黒豚

21 ミニ海老

22 ミニ鶏と茄子

23 ミニ照り

24 ミニカツ

25 ミニカツ

26 ミニカツ

27 ミニカツ

28 ミニカツ

29 ミニカツ

30 ミニカツ

◆ 選べるミニ麺 ◆

うどんorそばをお選びください。

冷温 or 冷温

◆ 小鉢、茶碗蒸し、漬物 ◆

※写真はイメージです。実際は店舗により異なる場合がございます。表示価格は税別です。別途消費税がかかります。

<「寧々家」 秋味フェア概要>

■実施日時 : 2020年8月27日(木)～期間限定 ディナータイム

■対象店舗: 「美酒・創菜ダイニング 寧々家」全44店舗

■メニュー:

- ・秋刀魚の刺身 530円(税別)
- ・秋刀魚の塩焼き 490円(税別)
- ・きのこの天ぷら 590円(税別)
- ・鉄板ビーフステーキきのこ照り焼きバター風味 1,290円(税別)
- ・秋の升パフェ 590円(税別)

<「寧々家」 秋の三味御膳概要>

■実施日時 : 2020年8月27日(木)～期間限定 ランチタイム

■対象店舗: 「美酒・創菜ダイニング 寧々家」21店舗

青森西店・盛岡北大橋店・秋田泉店・山形松見町店・ひたちなか店・古河店・
栃木店・西川田店・小山駅南店・市原店・新潟寺尾台店・弘前駅前店・古川駅前店・
会津若松駅前店・石岡店・いわき店・郡山西ノ内店・仙台吉成店・古正寺店・
仙台幸町店・仙台大和町店

■メニュー: ⑬～⑰が秋限定商品です。

・秋の三味御膳 960円(税別)

選べるメインからお好きな2品+選べるミニ麺からうどんorそば+小鉢、茶碗蒸し、漬物

<選べるメイン>

- ①ミニ天丼・②ミニネギトロ丼・③ミニ黒酢あんかけ丼・④ミニ海老チリ丼・
- ⑤ミニアボカドサーモン丼・⑥ミニ照りマヨ丼・⑦ミニびんちょう鮪納豆丼・
- ⑧ミニトマトチキン丼・⑨ランチサラダ・⑩出し巻き玉子・⑪麻婆茄子・⑫牛筋煮込み・
- ⑬きのこ海老天丼・⑭秋刀魚の漬け丼・⑮秋刀魚竜田揚げ丼・⑯ハーブ鶏と茄子の甘辛丼・
- ⑰きのこの豚丼

<選べるミニ麺>

- ・ミニうどん(冷or温)・ミニそば(冷or温)

<寧々家とは>

「寧」という字は、テーブルの上に皿が乗り、心を込めて蓋をかぶせてある作りになっております。心を込めて美味しい料理、あたたかいサービスを提供していく。私達の志を店名に込めました。

「寧々家」では、和・洋・中の創作料理をベースに100種類以上のお料理と、ノンアルコールカクテルも充実した250種類以上のドリンクをお楽しみいただけます。また、季節ごとの旬な食材をふんだんに使用した宴会料理や、季節に合わせたフェアメニューもご用意しております。こだわりのデザートも豊富にご用意。店内は「和と洋」を取り入れたシックな雰囲気にも包まれており、個室感のあるテーブル席や掘りごたつ席など、様々なシーンに合わせたお席でゆったりとお過ごしいただけます。カップルでもグループでもファミリーでも、皆様に1日の最後をお楽しみいただくこだわりの空間を演出致します。

～本件に関するお客さまからのお問い合わせ先～
株式会社アトム 企画広報室 担当: 河瀬
TEL: 045-224-7394 FAX: 045-224-7391