

鰯（ぶり）にあんこう、牡蠣鍋も！

寧々家（ねねや）で冬のご馳走

2020年10月29日（木）～ 販売開始

コロナウィ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10月29日（木）から、鰯（ぶり）・あんこう・瀬戸内産牡蠣など冬のご馳走盛りだくさんの冬メニューを開始致します。

脂ののった鰯（ぶり）は刺身でも塩焼きでも、あん肝ポン酢や真鱈の白子ポン酢はお酒好きには溜まらない一品です。瀬戸内産の大粒カキフライは、2個から個数が選べるので少人数のグループにもぴったりです。

鍋は今年は定番の豚キムチ鍋、ハーブ鶏のみぞれ鍋、牡蠣の味噌鍋の3種類。

食後には、「いろいろ詰まったりんごとキャラメルのパフェ」。クリームチーズケーキやチョコブラウニーまで入ったりんごパフェはやっぱり別腹です。

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。

今年は大粒なカキフライをご用意！

牡蠣

海のもろく

瀬戸内産 SETOUCHI

大粒！

「サクッ」と噛めば、「ジュワ〜ッ」と旨い！

大粒牡蠣フライ

2個	590円(税別)	4個	990円(税別)
3個	790円(税別)	5個	1,190円(税別)

裏面もご覧ください

冬のご馳走

冬の世界をご堪能ください

- 脂ののった鰯塩焼き 490円(税別)
- 脂ののった鰯刺身 590円(税別)
- お酒のあてに良し。ご飯のお供にもっと良し。
- あんこうの唐揚げ 490円(税別)
- 真鱈の白子天ぷら 560円(税別)
- 真鱈の白子ポン酢 560円(税別)
- あん肝 ポン酢 490円(税別)
- 別腹スイーツ SWEETS
- いろいろ詰まったりんごとキャラメルのパフェ 490円(税別)
- 合盛り あん肝と白子ポン酢 690円(税別)
- ホップクリーム チョコブラウニー りんご パニラアイス 焼りんご グラノーラ クリームチーズケーキ
- 鍋
- 寧々家のあったか鍋
- 豚キムチ鍋 1,290円(税別)
- ハーブ鶏のみぞれ鍋 1,290円(税別)
- 牡蠣の味噌鍋 1,590円(税別)
- ふんわり香りハリチキン
- 瀬戸内産牡蠣

＜鍋のべ ● うどんセット 390円(税別) / ● 雑炊セット 390円(税別)＞

※お席は約2-3名様が目安のボリュームです。

裏面もご覧ください

<「寧々家」 冬のご馳走 概要>

■実施日時：2020年10月29日（木）～期間限定 ディナータイム

■対象店舗：「寧々家」全44店舗

■メニュー：

・脂がのった鰯塩焼き	490円（税別）
・脂がのった鰯刺身	590円（税別）
・あんこうの唐揚げ	490円（税別）
・あん肝ポン酢	490円（税別）
・真鱈の白子天ぷら	560円（税別）
・真鱈の白子ポン酢	560円（税別）
・合盛り あん肝と白子ポン酢	690円（税別）
・いろいろ詰まったリンゴとキャラメルのパフェ	490円（税別）
・コク旨豚キムチ鍋	1,290円（税別）
・ハーブ鶏のみぞれ鍋	1,290円（税別）
・牡蠣の味噌鍋	1,590円（税別）
・鍋のめうどんセット	390円（税別）
・鍋の雑炊セット	390円（税別）
・大粒カキフライ	2個 590円（税別）
	3個 790円（税別）
	4個 990円（税別）
	5個 1,190円（税別）



<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