

カジュアルなのに、少し非日常を味わえる 大人の冬デート鍋「トリュフ薫る赤ワイン鴨すき」

～和風のデート鍋「炙り葱の極み鴨すき」も販売～

12月4日（金）より、しゃぶしゃぶ温野菜全店で実施

コロナイドグループの株式会社レインズインターナショナルでは、しゃぶしゃぶ温野菜（以下「温野菜」）にて、2020年12月4日（金）から「トリュフ薫る赤ワイン鴨すき」と「炙り葱の極み鴨すき」を販売します。



新型コロナウイルスの第3波といわれる感染拡大により、外出を控える方が増えました。従来であればイルミネーションを見に行くといったデートシーンが増える時季ですが、イベントの中止が多く見られます。そこで、近場でも少しの“非日常感”を味わえる大人の冬デート鍋を温野菜より提案します。

12月4日より開始の「トリュフ薫る赤ワイン鴨すき」は、赤ワインのコクと酸味に、トリュフオイルの芳醇な薫りが加わった大人ムードのある逸品。たまり醤油と黒糖の“すきしゃぶだし”に鴨肉をくぐらせて、トリュフ薫る「塩玉子だれ」に絡めて食べる洋風しゃぶしゃぶです。親しみやすく距離感が縮まりやすい鍋に、赤ワインやトリュフといった意外性を加える事で、少しの“非日常感”を体験いただけます。

鴨・トマト・チーズ・バジルソースでつくる「鴨カプレーゼ」はワインとの相性が抜群です。ペ物はトリュフと黒胡椒の薫る「洋風つけ蕎麦」。デザートは、バニラアイスとベリーに濃厚キャラメルソースをかけた、トリュフ薫る「キャラメルアフォガート」。最後まで、いつもとは違う雰囲気を楽しめます。



■塩玉子だれ



■鴨カプレーゼ



■洋風つけ蕎麦



■キャラメルアフォガート

大人男性向け。炙り葱の風味豊かな和風しゃぶしゃぶ



男性向けとして、和風のしゃぶしゃぶ「炙り葱の極み鴨すき」も用意しています。黒糖とたまり醤油を使用した白醤油ベースの出汁に、炙り葱を入れることで風味豊かな味わいを楽しめます。

出汁に鴨肉をくぐらせ、山椒がピリッと効いた「黒辛味玉子だれ」に絡めて食べる大人のしゃぶしゃぶ。柚子薫る「おろし葱ポン酢」で味変をし、和風出汁を活かした蕎麦「鴨すき南蛮」で食べる。デザートはサクサク食感の濃厚チーズクラッカーに黒胡椒のアクセントが効いた「黒胡椒アイス」。和風で大人の雰囲気最後まで堪能できます。



■黒辛味玉子だれ



■おろし葱ポン酢



■鴨すき南蛮



■黒胡椒アイス

【概要】

- 商品名 : ①トリュフ薫る赤ワイン鴨すき食べ放題
②炙り葱の極み鴨すき食べ放題
- 販売期間 : ※お好きなだしを2種類選べます。①と②を両方選ぶことも可能です
- 価格 : 2020年12月4日(金)～2021年1月20日(水)
- 販売店舗 : お1人様3,680円
全国のしゃぶしゃぶ温野菜 ※“一人に一鍋”定食実施店舗他、一部店舗は除く
- 食べ放題商品 : お肉メニュー11種類と、厳選した国産野菜・おつまみが60種類以上食べ放題

※お子様・シニア割(上記価格より割引)

⇒小学生未満無料/小学1年～3年生1,000円引き/小学4～6年生、65歳以上500円引き

※価格は全て税抜き表記です。

【安全安心の取り組み】

新型コロナウイルス感染防止に向けて、様々な取り組みを行っております。

- マスクの着用 : 全従業員マスク着用の徹底
- 手洗い消毒 : 全従業員が営業中の定期的な手洗い・アルコール消毒を徹底
- 離してのご案内: 出来るだけ離してのご案内し、飛沫感染の防止
- 定期的な換気 : 定期的に空気の入替えを実施
- アルコール設置: 全店舗アルコール消毒液の設置
- 店内設備の消毒: お客様ご利用の都度、テーブル・椅子等の消毒

【会社概要】株式会社レイズインターナショナル 代表取締役社長: 根本寿一

「しゃぶしゃぶ温野菜」(国内308店舗 ※2020年11月1日現在)、焼肉の「牛角」、「居酒屋土間土間」等の飲食店を経営

 コロナドグループ

【取材・掲載に関するお問い合わせ】

株式会社レイズインターナショナル (<http://www.reins.co.jp/>) 横浜市西区みなとみらい2-2-1ランドマークタワー12F
広報担当 安田 E-mail: pr@reins.co.jp TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201