

# 前菜からスイーツまでとことん梅づくし 梅好き必見の「極み梅たんしゃぶ」

旬の野菜「ケール」や「紅心大根」と一緒にしゃぶしゃぶ

コロナイドグループの株式会社レイズインターナショナルが展開するしゃぶしゃぶ温野菜（以下「温野菜」）では、1月24日から期間限定で、極み梅だしで味わう「梅たんしゃぶ」を販売します。



“春の花”と言われる梅の花が咲き始める頃となりました。温野菜では一足早い春を感じていただきたいという思いから、“梅”を主役に立てたしゃぶしゃぶメニューを用意しました。

初春を感じる梅づくしの「梅たんしゃぶ食べ放題コース」3,980円（税込4,378円）

極み梅だしともう1種のだし、12種の肉、こだわりの野菜と期間限定の旬野菜、おつまみなど60種以上が食べ放題。合わせて「梅感」を心ゆくまで堪能できるラインナップを楽しめます。



（画像左より）

## ■極み梅だし

紀州南高梅の香りが爽やかに広がる職人手仕込みの鯉の旨みが凝縮したおだし。梅の酸味が「たんしゃぶ」など肉の旨みを引き立てます。肉で野菜を巻いて食べるのもオススメ

## ■梅おろし

さっぱりとした大根おろしとカリカリ梅を合わせた薬味。肉との相性が抜群です

## ■なめらかチーズのカナッペ～梅香るはちみつソース～

ほのかな梅の酸味、はちみつの甘みが相性抜群。サクッとした食感が楽しいおつまみ

## ■梅ちりめんの混ぜごはん

ちりめんじゃこの香ばしさとカリカリ梅の酸味がクセになる。だしをかけてお茶漬けにしても

## ■梅しそうどん

極み梅だしで作る爽やかなめうどん。もちっとした麺に梅肉をからめてどうぞ

## ■梅シャーベット ※デザートは1人につき1品

すっきりとした甘さを感じる梅スイーツ。最後まで梅を堪能できます



### ■サラダケール

ケールは野菜の王様とも呼ばれ、青汁の原料にも使用されることが多いスーパーフードとして知られています。

期間限定で提供するサラダケールは、通常のケールに比べて苦味が少なく柔らかい食感が特長。葉が小さく食べやすいサイズでしゃぶしゃぶに適しています。ビタミンA・E、食物繊維が含まれます。

さっとしゃぶしゃぶして、肉で巻いて食べるのがおすすめです。



### ■紅芯大根

中国ではお祝い料理で使われるほど色鮮やかな紅心大根。きれいなピンク色がだしを華やかに彩ります。

辛みが少なく、ほんのり甘さを感じられます。しゃぶしゃぶしたチーズと一緒に食べると、とろ〜りカリっとした新食感を楽しめます。

## 【梅たんしゃぶ食べ放題コース概要】

価格 : 3,980円 (税込4,378円)

販売期間 : 2024年1月24日 (水) から3月12日 (火) まで ※販売期間は予告なく変更する場合がございます

専用ページ : [https://www.onyasai.com/lp/202401\\_plum/?utm\\_source=releas&utm\\_medium=releas](https://www.onyasai.com/lp/202401_plum/?utm_source=releas&utm_medium=releas)

※東村山店では販売していません

【会社概要】 株式会社レイنزインターナショナル 代表取締役社長：澄川 浩太

しゃぶしゃぶ温野菜、牛角、居酒屋 土間土間等の飲食店を展開

しゃぶしゃぶ温野菜公式アプリダウンロードURL : <https://onyasai.onelink.me/IKOB/km8si2no>



===== 【取材・掲載に関するお問い合わせ】 =====

株式会社レイنز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・増田 E-mail : [pr@reins.co.jp](mailto:pr@reins.co.jp) TEL : 045-224-7200