

【資料 2】 岩下の新生姜×串だおれ コラボレーションメニュー

店名 大衆 串 居酒屋「串だおれ」直営 5 店舗
(新橋本店/新橋 2 号店/新橋 3 号店/渋谷宮益坂店/北千住店)
営業時間 店舗により異なります
<https://www.kings-know.com/shop>
実施期間 2017 年 11 月 1 日 (水) ~11 月 30 日 (木)
URL <https://www.kings-know.com/kushidaore-about>

※価格はすべて税抜き

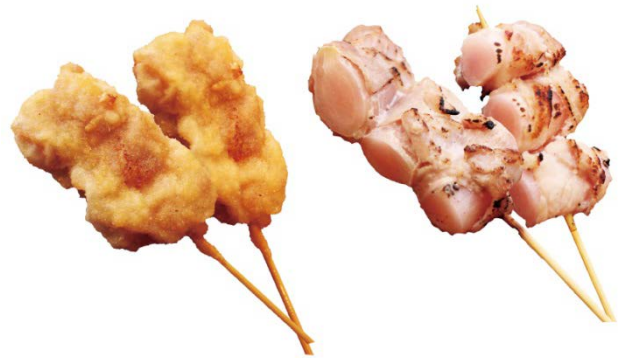


岩下の新生姜とふわふわ鶏団子のピンク鍋
880 円

刻んだ岩下の新生姜入りの鶏団子は、鶏肉のふわとしたやわらかさに新生姜のシャキッとした食感がアクセント。豆乳をベースに味噌とバターを隠し味に洋風仕立ての鍋つゆでいただきます。

肉巻き新生姜 (揚/焼)
各 160 円/1 本

豚肉で岩下の新生姜を巻いて串に刺し、衣をつけて揚げジューシーさを楽しめる「揚」、香ばしく焼き上げた「焼」。両方を味わっていただきたい、おすすめメニューです。



岩下の新生姜と
香ばしい桜エビの塩焼きそば
680 円

みじん切りの岩下の新生姜と香ばしい桜エビがたっぷりトッピングされた塩焼きそば。仕上げに「岩下漬けの素」(岩下の新生姜の漬液)をお酢代わりにまわしかけてお召し上がりください。

岩下の新生姜と納豆オムレツ
380 円

みじん切りの岩下の新生姜、納豆が入ったオムレツ。トッピングにも刻んだ新生姜がたっぷりで、マヨネーズとの相性も抜群です。





岩下の新生姜としめ鯖のさっぱり薬味添え
420 円

しめ鯖に刻んだ岩下の新生姜と小ねぎ、白ごまを薬味としてたっぷり。新生姜の爽やかな風味と食感が、脂がのった鯖を美味しく引き立てます。

岩下の新生姜ともやしナムル
280 円

薄くスライスした岩下の新生姜とゆでたもやしを和え、小ねぎと白ごまを振ったさっぱりとした一品。「串だおれ」のレギュラーメニューになっている定番おつまみです。



ピンクジンジャーサワー
～新生姜マドラー付～
480 円

岩下の新生姜の漬け液を使ったピンク色のシロップを使ったサワー。丸ごとの新生姜を串に刺した「岩下の新生姜マドラー」をおつまみにお楽しみください。

ニュージンジャーハイボール
～新生姜マドラー付～
480 円

丸ごとの新生姜を串に刺した「岩下の新生姜マドラー」をプラスしたハイボール。新生姜をおつまみにお楽しみください。



岩下の新生姜 × 串だおれ