

2018年11月8日

株式会社四季の台所

報道関係各位

恵比寿で創業35年、行列ができる和定食屋『なかよし』丸の内店オープン 11月20日より忘新年会向け宴会メニューも提供開始

株式会社四季の台所（本社：東京都渋谷区、代表取締役：洲之内 克）は、本日開業の大規模複合ビル・丸の内二重橋ビル内の商業ゾーン・二重橋スクエア地下1階に、運営する和定食屋『恵比寿 土鍋炊ごはん なかよし 丸の内店』を開業しました。『なかよし』7店舗目となる丸の内店は、恵比寿、渋谷、目黒に展開している当店にとって初となる丸の内エリアへの出店となります。

地域の客層に合わせ、『なかよし』の名物である和定食に加え、丸の内店では2018年11月20日（火）より忘新年会など宴会向けコースを提供開始します。来たる忘新年会シーズンに向け、丸の内のオフィスワーカーの“毎日のごはん”を昼も夜も美味しく彩ります。



恵比寿 土鍋炊ごはん

なかよし

な



marunouchi

二重橋スクエア



二重橋スクエアは、東京都千代田区丸の内三丁目に所在する「富士ビル」「東京商工会議所ビル」「東京會館ビル」の3棟一体建て替えを行い2018年10月15日（月）に竣工した丸の内二重橋ビル内に、本日開業した商業ゾーンです。

丸の内二重橋ビルは丸の内と有楽町の結節点に位置し、文化、交流、観光などの機能を備えた複合ビルです。東京商工会議所エリアには事務局オフィスのほか、国際会議に対応できる東商グランドホール（500席）等の貸会議室、各種催事の実施が可能な多目的スペース、テナントエリアがあり、東京會館エリアは2,000名規模の宴席に対応する地区内最大級となる大バンケットをはじめ、披露宴会場やチャペル、高級レストランで構成されています。

二重橋スクエアにはファッショナブルな店舗・飲食店など全25店舗が丸の内二重橋ビルの地下1階から2階までのスペースに展開され、当店は地下1階に新店舗を出店します。



丸の内二重橋ビル外観

■皆が好きな「家庭料理と美味しいごはん」を終日提供 夜の宴会では本格和食も

創業35年になる当店は恵比寿を中心に6店舗を展開し、各店舗で丁寧に手作りした家庭料理と土鍋で炊いたご飯が人気の定食屋です。食事どきや休日には行列もでき、1人客や会社員、家族連れなど幅広い客層に支持されています。

二重橋スクエアでの新店舗でも、メニューは既存店と同じく 肉じゃが、鯖の味噌煮、鶏のから揚げといったスタンダードな家庭料理をメインに、切干大根やひじきなどの小鉢と、土鍋で炊き上げたツヤツヤの白米、丁寧に出汁から引いた味噌汁を添えた、一汁三菜の定食を11時から23時の通し営業にて、リーズナブルな価格で提供します。

丸の内店では17時以降に一品和食とお酒も提供し、近隣で働く人の憩いの場を創出します。2018年11月20日より提供開始する宴会メニューでは料理人が作る本格和食も楽しめます。

恵比寿本店をはじめ各店舗で、地域に根差した運営をしている当店にとって、東京の中心となるビジネス街・丸の内への出店は大きな転機となります。当店のモットーである「毎日食べても飽きることのない、美味しく優しい家庭料理」を、新しく出会う人たちにも親しんでもらえるよう、心を込めたサービスを提供していきます。

恵比寿 土鍋炊ごはん なかよし 丸の内店

土鍋で炊いた美味しいご飯、出汁から丁寧に引いた料理。

全て店内で心をこめて調理しています。

毎日食べてほしい日本の家庭料理を、四季折々の食材で、
くつろぎのサービスとともに提供します。



店内内観 ※イメージ

所在地 東京都千代田区丸の内三丁目2番3号

丸の内二重橋ビル 地下1階

営業時間 11:00~23:00 (ラストオーダー 22:30)

(定食 11:00~23:00、宴会 17:00~23:00)

席数 60席

電話番号 03-6206-3037



丸の内二重橋ビル アクセスマップ

恵比寿 土鍋炊ごはん



『恵比寿 土鍋炊ごはん なかよし 丸の内店』

11~12月宴会コースメニュー

※コースのご提供は2018年11月20日(火)より開始します

【3,500円、4,500円は、「鍋」or「土鍋炊きごはん」からお選びください。】

鍋 3,500円

- ・本日の小鉢
- ・寒ブリの炙り
サラダ仕立て
- ・鶏塩ちゃんこ鍋
- ・カキフライ
- ・白子ポン酢
- ・お漬物盛り合わせ
- ・雑炊

鍋 4,500円

- ・本日の小鉢二種
- ・刺身二種盛り
- ・合鴨とクレソンの鍋
- ・アンコウの唐揚げ
- ・カキのみぞれ酢
- ・お漬物盛り合わせ
- ・雑炊orうどん
- ・甘味(シャーベット)

土鍋ごはん3,500円

- ・おばんざい三種盛り
- ・寒ブリの炙り
サラダ仕立て
- ・美桜鶏岩塩焼
- ・カキフライ
- ・豆腐と茄子の揚げ出し
- ・白子ポン酢
- ・お漬物盛り合わせ
- ・本日の土鍋炊きごはん

土鍋ごはん4,500円

- ・おばんざい五種盛り
- ・刺身三種盛り
- ・三元豚の辛味噌焼
- ・アンコウの唐揚げ
- ・海老芋の揚げ出し
- ・カキのみぞれ酢
- ・お漬物盛り合わせ
- ・本日の土鍋炊きごはん
- ・甘味(シャーベット)

5,500円

- ・おばんざいと酒の肴盛り合わせ
- ・刺身三種盛り
- ・牛赤身肉の岩塩焼き 香味ソース
- ・大海老と旬菜の天ぷら
- ・聖護院カブの柚子味噌がけ
- ・ズワイガニのショウガ酢
- ・お漬物盛り合わせ
- ・本日の土鍋炊きごはん
- ・甘味(お茶のアイス)

——コースご予約の方限定!!——

+1,500円で2時間飲み放題

※30分前にラストオーダー

飲み放題メニュー

- ・生ビール(キリン一番搾り)
- ・角ハイボール
- ・お茶割り、酎ハイ
- ・梅酒
- ・焼酎(麦)(芋)
- ・日本酒
- ・ワイン(赤)(白)
- ・ソフトドリンク

◎ご予約は2名様～承ります。

◎人数の確定は前日までにお願いいたします。
当日キャンセルの場合はキャンセル料として
お料理代金を頂戴いたします。

◎天候などによりコース内容が変更になる場合
がございます。

◎貸切ご希望の方は、スタッフまでお気軽に
ご相談ください。

【当社概要】

法人名： 株式会社 四季の台所
設立： 2014年8月6日
代表： 代表取締役 洲之内 克
本社： 東京都渋谷区恵比寿 1-21-5
ホームページ：<http://shikinodaidokoro.co.jp>
運営店舗：
『旬菜料理 なかよし』
『旬菜料理 なかよし 明治通り店』
『おばんざい料理 なかよし はなれ』
『おばんざい料理 なかよし 並木橋店』
『土鍋炊ごはん なかよし 目黒店』
『土鍋炊ごはん なかよし 渋谷ストリーム店』
『恵比寿 土鍋炊ごはん なかよし 丸の内店』
『Chinese Kitchen 虎8』

本リリースに関するお問合せ

四季の台所 広報事務局 担当：黒田

TEL : 03-5411-0066 FAX : 03-3401-7788

携帯 : 080-4900-7949 e-mail : pr@netamoto.co.jp

※丸の内二重橋ビル、二重橋スクエアに関する報道関係の方のお問い合わせ先は、三菱地所グループのプレスリリースをご参照ください

http://www.mec.co.jp/j/news/archives/mec0808_nijyubashi.pdf

※二重橋スクエア ティザーサイト

<https://nijyubashi.com/>