

2018年6月26日

株式会社四季の台所

報道関係各位

恵比寿で創業 36 年、行列のできる定食屋さん 『恵比寿 土鍋炊ごはん なかよし』本店 2019年6月26日(水)リニューアルオープン

株式会社四季の台所（本社：東京都渋谷区、代表：洲之内 克）が運営する、恵比寿で創業 36 年となる和定食店『恵比寿 土鍋炊ごはん なかよし』本店は、内装工事のため約 2 か月休業していましたが、この度 2019 年 6 月 26 日（水）に営業再開したことをお知らせします。



恵比寿 土鍋炊ごはん

むかし

な

『なかよし』は、肉じゃが定食やさばの味噌煮定食など、誰もが大好きな出来立ての家庭和食を、土鍋で炊いたおいしい白米とともに提供し、「行列のできる定食屋さん」として愛されている定食店です。東京都内に 7 店舗を展開し、近年は渋谷ストリームや丸の内二重橋ビルといった、最新の大型商業施設にも出店し急成長をしています。

中でも本店は、飲食の激戦地・恵比寿で 36 年にわたり、近隣の住人や勤務者をはじめ多くの方にご利用いただいています。

施設の老朽化もあり、本店は 4 月 30 日より休業し工事に入っていましたが、外観・内装や設備を一新し、6 月 26 日より営業再開いたしました。落ち着く和のテイストはそのままに、よりモダンなデザインにリニューアルしています。また、これを期に、従来の『旬菜料理 なかよし』から『恵比寿 土鍋炊ごはん なかよし』に店名を改め、新たなスタートを切ります。

毎日の昼・夕のお食事処として、また夜は旬のおばんざいとともにお酒も楽しめる店として、これからも地域の日常食の向上に尽力して参ります。

『恵比寿 土鍋炊ごはん なかよし』本店

住所： 東京都渋谷区恵比寿西 1-8-2 (JR 恵比寿駅西口より徒歩 2 分)

営業時間： 11:00～23:30 (ラストオーダー23:00) ※不定休

電話： 03-3496-4795



定食メニュー

※定食には、季節の小鉢 2 品、土鍋で炊き上げたご飯（お替り自由）、旬の具材の味噌汁が付きます

※本店のみ、定食のご提供は月曜～木曜、日曜は終日、金曜・土曜は 19 時までとなります

■季節の定食

チキン竜田揚げ香味塩ポン酢定食 (980 円)

鯖のやたら味噌焼き定食 (980 円)

※やたら：細かく刻んだ夏野菜と漬物（味噌漬）を混ぜ合わせた、長野の郷土料理

鶏つくねと夏野菜のピリ辛白ゴマスープ定食 (980 円)

ほか（全 6 種）

■定番の定食

肉じゃが定食 (830 円)

チキン南蛮定食 (880 円)

茄子と豚肉の味噌炒め定食 (880 円)

ほか（全 10 種）

■夜限定の定食

おばんざい定食 (1,580 円)

お刺身定食 (1,380 円)

目鯛の西京焼き定食 (1,080 円)

ほか（全 7 種）



一品料理（17 時以降）

牛赤身の炙り バルサミコ醤油 (1,280 円)

賀茂茄子の丸ごとステーキ (780 円)

鰯と夏野菜の梅肉ジュレ (980 円)

その他、即肴・野菜・主菜・煮もの・焼きものなど、日によって 30 種ほどをご用意

【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
電話： 03-6455-1649
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