

メインは“鰻と河豚のしゃぶしゃぶ”！冬にこそ食べたい究極の「滋味鍋」 大阪・福島“問屋直営”鰻料理専門店が11/17「鰻と河豚の金鍋」を提供開始 ～「しゃぶしゃぶ」「白焼き」「つくね」3種の鰻と河豚を合わせました～

大阪・福島のうなぎ料理専門店「炭焼鰻 寝床 福島店」は2018年11月17日(土)より、鰻と河豚のしゃぶしゃぶを味わう鍋「鰻と河豚の金鍋」を提供開始いたします。

■3種の鰻と250gの河豚！冬の寒さを吹き飛ばす「滋味鍋」

「鰻と河豚の金鍋」は、3種類の鰻（しゃぶしゃぶ、白焼き、つくね）と1人当たり250gの河豚のてっさを味わえる、スタミナ溢れる贅沢な鍋です。かつおと昆布の白醤油ベースのお出汁に白菜、春菊、型抜きしたもみじにんじんなどの野菜や原木しいたけ、国産しめじ、ブラウンえのきなどのきのこ類を合わせた鍋に、刺身状にした鰻と河豚のてっさをくぐらせ、自家製ぽん酢または塩ぽん酢でお召し上がりいただきます。薬味は和歌山の生山椒、すだち、京都黒七味、ネギ、しょうが、柚子胡椒、わさびなどを用意します。鰻の白焼きやつくねと一緒に煮込むことで、旨味が出汁に染みわたります。♨は、うなぎや河豚の旨味をすぐに麺に取り込めるよう、細うどんをお楽しみいただけます。

■コースは名物の「うなぎ串」付き！

「鰻と河豚の金鍋」は、季節のお通し、鮮魚のお造りにうなぎの串焼きがついた、コーススタイルで提供いたします。価格は6,000円（税抜）で、2名様よりご注文可能です。

当店といたしましては、栄養たっぷりの鰻と河豚を存分に堪能いただき、冬の寒さを乗り切っていただければと思っております。



鰻と河豚の金鍋 概要

名称：鰻と河豚の金鍋（うなぎとふぐのきんなべ）

販売価格：6,000円（税抜）

販売方法：要予約

内容：季節のお通し、鮮魚のお造り、うなぎの串焼き（お一人様、2本ずつ）うなぎのしゃぶしゃぶ、河豚のてっさ、うなぎの白焼き、うなぎのつくね、白菜、春菊、型抜きしたもみじにんじん、原木しいたけ、国産しめじ、ブラウンえのき、つけダレ（自家製ぽん酢・塩ぽん酢）、薬味（和歌山の生山椒、すだち、一味、ネギ、しょうが、柚子胡椒、わさび）、♨の細うどん

店舗データ

店舗名:炭焼鰻 寝床

住所:大阪市福島区福島2-3-14 グレイス古民家2階

電話:06-4798-2626

アクセス:JR福島駅徒歩約5分

営業時間:11時30分~14時(平日) 17時~23時(平日)

定休日:不定休

店舗面積:55.31㎡

席数:22席（カウンター8席、テーブル14席）

平均単価:6,000円~8,000円

ご試食などもご用意いたします。是非、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。
ご不明な点はお気軽にお問い合わせ下さいませ。

取材に関するお問い合わせ先
炭焼鰻 寝床 担当=布川（ふかわ）

TEL：080-3857-5781

Email: nedoco@icloud.com