

2012年4月9日

\*\*\*\*\*

## 『ダイニングテーブル 茜どき』全国一斉、 春夏新メニュースタート！2012年4月10日（火）～

\*\*\*\*\*

株式会社つぼ八(東京都中央区 代表取締役：塩野入 稔)は全国の『ダイニングテーブル 茜どき』21店舗で2012年4月10日（火）から“春夏新メニュー”を開始いたします。

“春夏新メニュー”は、お客様の価値観の変化や進化へ対応するため、独創性と創造性の追求を行いました。  
また、客層の拡大を目指し、メニュー版の改訂は見易さ・選び易さに重点に置いております。

◎新メニューの主な内容は以下の通りです。

☆牛タン塩焼き

- ・店舗で切り出した厚切りの牛タンを使用しています。

☆海幸ペペロンチーノ

- ・4種類の魚介類を使い、にんにく・唐辛子を利かせたボリューム感あるペペロンチーノに仕上げています。

☆ガーリックピッツァ

- ・つるし燻りベーコンを使い、より風味が増しています。

☆ソーセージのポテトグラタン

- ・ボリュームある商品に仕上げています。じゃが芋に粒マスタードを混ぜ合せた、インパクトのある商品です。

☆彩りミモザサラダ

- ・粒状にしたゆで卵をふりかけ、卵黄がミモザの花のように見えることから名づけられました。



牛タン塩焼き

『ダイニングテーブル 茜どき』は株式会社つぼ八が、その蓄積された実績とノウハウに基づき、和風ダイニングをベースにさらに進化した形の居酒屋の構築を目指し開発した業態です。その開発コンセプトとは、「高いグレードの環境・雰囲気の中で、リーズナブルな価格で飲食できる、ほどよい日常性を持った新しい居酒屋の創造」です。

ここに戻ってきてもらえば1日の疲れが癒され、明日への活力が湧く、心の糧にさせていただける空間を創出しています。



海幸ペペロンチーノ

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社つぼ八 企画・広報部

TEL: 03-5205-0291 E-Mail: koho@tsubohachi.co.jp