

報道関係者各位

2013年9月13日
株式会社ワンダーテーブル

しゃぶしゃぶ・すき焼き専門店『鍋ぞう』 1日限定20食 秋なすと有機ほうれん草のカレー鍋



昨年春、「お野菜をたっぷり食べたい日の、しゃぶしゃぶ。」を新コンセプトとしてリニューアルオープンした、新宿にある、しゃぶしゃぶ・すき焼き専門店『鍋ぞう』では、2013年10月1日(火)～10月31日(木)、「秋なすと有機ほうれん草のカレー鍋」の食べ放題コースをご用意します。

カレースープは、飽きずにたくさん召し上がれるように、あっさりとした風味に仕上げています。このスープと一緒にいただくのは、秋なすと有機ほうれん草です。秋なすは、水分が多く含まれており、残暑厳しいこの季節に摂りたい野菜です。ほうれん草は、夏場に比べビタミンCが約3倍も多く含まれていると言われ、美容や健康面でも期待ができます。その他、約20種類の豊富なお野菜や特製サイドメニュー、千葉県産かぶらぎ豚、米国産牛肉をご用意し、お好きなだけお召し上がりいただけます。♫は、スープにうどんとチーズを入れ、チーズカレーうどんとしてお楽しみいただけます。

1日限定20食のみ提供します。秋野菜をたっぷり摂りたい日に、ぜひ、ご利用ください。

【秋なすと有機ほうれん草のカレー鍋】



■価格(税込)

お一人様 3,129 円 / 120 分間

シニア 2,304 円 ・ 小学生 1974 円 ・ 幼児 714 円

■食べ放題内容

野菜約 20 種類・千葉県産かぶらぎ豚 2 種類 ・ 米国産牛肉 2 種類・スープ(カレー+1 種類)・デザート4 種類・うどん(チーズ)

■提供店舗(新宿 3 店舗)

鍋ぞう 新宿三丁目店、新宿東口店、新宿西口店

【新しい鍋ぞうのご紹介】

メニューは、3 種類のコースをご用意し、お好みのスープ 2 種類で、季節のお野菜や厳選したお肉、ファンケルの発芽米や旬のデザートなどを、全てbuffet形式でお楽しみいただけます。スープやタレはどれも無添加で、細部に至るまでヘルシーさにこだわっています。店内は、ナチュラルな雰囲気で、ゆっくりとお食事をお楽しみいただけるようなデザインです。野菜をたっぷり食べたい日にぴったりな、しゃぶしゃぶ・すき焼き専門店です。

<http://www.nabe-zo.com/>



■ 店舗情報

◆鍋ぞう 新宿三丁目店

住所: 東京都新宿区新宿 3-30-11 新宿高野第二ビル 8F

営業時間: ランチ 月～金 11:30～15:00(L.O.14:30)、ディナー 17:00～23:00(L.O.22:30)
土・日・祝 11:30～23:00(L.O.22:30)

席数: 140 席

電話番号: 03-5363-4629

FAX 番号: 03-5363-4630

◆鍋ぞう 新宿東口店

住所: 東京都新宿区新宿 3-28-10 ヒューマックスパビリオン新宿東口 3F

営業時間: ランチ 月～金 11:30～15:00(L.O.14:30)、ディナー 月～金 17:00～23:00(L.O.22:30)
土・日・祝 11:30～23:00(L.O.22:30)

席数: 138 席

電話番号: 03-3356-4129

FAX 番号: 03-3356-2941

◆鍋ぞう 新宿西口店

住所: 東京都新宿区西新宿 1-4-1 プリンスビル 7F
営業時間: 月～金 17:00～23:00(L.O.22:30) 、土・日・祝 11:30～23:00(L.O.22:30)
席数: 112 席
電話番号: 03-3343-2981
FAX 番号: 03-3343-3440

<本件に関する問い合わせはこちら>

株式会社ワンダーテーブル 広報担当

竹原真理子

携帯 090-5800-7019 FAX 03-3379-8165

E-Mail: mariko-takehara@wondertable.com

※報道関係者向けに各メニュー画像をご用意しておりますので、ご希望の方はご連絡お願いします。