

～全国の漁港から水揚げした産地直送の鮮魚をお好みで調理～ 炊きたてご飯が自慢の「大かまど飯 寅福」池袋東武店

2016年1月14日(木) 東武池袋レストラン街スパイス13階にオープン



株式会社フォーシーズ(東京都港区 社長: 浅野 幸子)は、2016年1月14日(木)にリニューアルオープンする、池袋東武レストラン街スパイス13階に、「大かまど飯 寅福 東武池袋店」をオープンいたします。

池袋東武レストラン街スパイスは、11～15階の全5フロアを3回に分けて段階的にオープンするという大幅改装を行っており、来春のグランドオープン時には都内百貨店最多となる46店舗が登場する予定です。

昨年10月の第一期オープンで14・15階、このたびの第二期で13階、続いて2月下旬に予定している第三期では11・12階がオープンし、新業態や池袋エリア初出店の店舗が並ぶダイニングへと生まれ変わります。

今回出店する「大かまど飯 寅福」は、旬の食材を使った手の込んだ一品料理や、自慢の大羽釜で炊き上げた新潟産の厳選米をお召し上がりいただける大人の和食屋です。日本人なら誰もがほっとするこだわりの「炊きたてのおいしいご飯」に加え、東武池袋店限定で、全国の漁港から水揚げした産地直送の魚介を取り揃え、煮付けで、焼きで、お刺身で、お好みに合わせて調理いたします。夜の御膳メニューや、和食に合うお酒もご用意しておりますので、様々なシーンでご利用いただけます。

150kgの石の大かまどで炊き上げる3種のごはん(新潟長岡産のコシヒカリ/コシイブキ・季節の炊き込み・雑穀)は、何杯でもお召し上がりいただくことができます。

さらにバリエーション豊かになって皆様をお迎えする池袋東武レストラン街スパイスで、「大かまど飯 寅福」の炊きたてご飯と旬のお料理をぜひお楽しみください。

《「大かまど飯 寅福」東武池袋店 概要》

- ◇店舗名称 : 「大かまど飯 寅福」東武池袋店
- ◇所在地 : 東京都豊島区西池袋1-1-25
池袋東武レストラン街スパイス13F
- ◇TEL : 03-5956-2810
- ◇営業時間 : 11:00～22:00(L.O.21:00) ※定休日は施設に準ずる
- ◇オープン日 : 2016年1月14日(木)
- ◇店舗面積 : 45坪 ◇席数 : 62席



※写真はイメージです

【メニュー例】

《昼定食》

- ◆選べる二種盛り定食 1,580円
 - ・本日の焼き魚 ・本日の揚げもの
 - ・豚の和風生姜焼き ・揚げ豆腐と季節野菜の煮おろしがけ
 - ※上記の中から好きなお料理を二種
- ◆本日の焼き魚定食 1,350円
- ◆牛肉豆腐定食 1,400円
- ◆本日の魚煮付け定食 1,400円
- ◆牛すき焼き定食 1,900円



本日の魚煮付け定食

《夜の一品》

- ◆まぐろの漬けと長芋とオクラのサラダ 680円
- ◆米沢豚とゴボウの玉子とじ 980円
- ◆寅福の手作りコロッケ 660円
- ◆あん肝ぽん酢 680円
- ◆ずわい蟹の茶碗蒸し 550円



牛すき焼き定食

《夜御膳》

- ◆選べる二品 寅福の夜御膳 1,800円
 - い: 米沢豚の和風生姜焼き
 - ろ: 赤魚の加賀味噌漬け焼き
 - は: 豆腐と野菜の黒酢あんかけ
 - に: カキフライ +200円
 - ほ: 旬のお刺身盛り合わせ +300円
 - ※い～ほより好きな料理を二品

- ◆おいしい物づくし御膳 2,800円
 - ・根菜のきんぴら ・千葉県匝瑳市産 寅福のたまご焼き
 - ・豆腐の味噌漬け ・本日のお造り
 - ・銀だら西京焼き ・山形米沢豚のやわらか煮 他



山形米沢豚のやわらか煮

《全国の漁港から水揚げ 産地直送鮮魚》

- ◆本日のお魚御膳 3,800円
 - ※お造り・焼魚・煮魚、お好みで調理いたします。
- ◆生まぐろのお刺身 1,300円
- ◆お刺身二種盛り合わせ 1,800円
- ◆お刺身五種盛り合わせ 2,600円



産地直送鮮魚イメージ

※価格は全て税別です
 ※天候や調達の都合により食材が変更になる可能性があります。