



広尾・高級蕎麦割烹「こうもと」 蕎麦職人による手打ち年越し蕎麦を発売 蕎麦以外のオプションも充実させ贈答用にも対応

12月29日(木)～12月31日(土) 限定

株式会社ドリームタイムパートナーズ（所在地：東京都港区、代表：杉浦康祐）が運営する「ai's」の姉妹店である高級蕎麦割烹「こうもと」は、“おうちで楽しむこうもとの自慢の手打ち蕎麦”をテーマに毎年ご好評いただいているご家庭用年越し蕎麦を、12月29日（木）～31日（土）まで期間限定にて販売いたします。また蕎麦に加え、年の瀬に高級蕎麦割烹の味わいを気軽に楽しみたいだたく、「吟醸からすみパウダー」「自家製スモークチーズ」など人気の一品メニューも取り入れ、ご贈答にもふさわしいパッケージにリニューアルいたしました。

「こうもと」は蕎麦を中心とした一品料理と日本酒や焼酎、ワインを取りそろえる大人の隠れ家らしい老舗の蕎麦割烹です。年越し蕎麦を毎年心待ちにしてくださるお声にこたえ、本年も風味を最大限に残しつつコシを大事にした自慢の手打ち「九一蕎麦」をご用意いたします。また人気の割烹メニューを充実させ、温かいお蕎麦にのせる「北海道にしん甘露煮」や濃厚な黒胡麻の風味のオリジナルの「胡麻汁」など、ミドルシニア世代のご家族でより年越し蕎麦を楽しめるメニューも加えました。今後は手打ち蕎麦を「こうもと」のおもたせとして、通年お楽しみいただけるギフトシリーズとしての展開を計画しております。



こうもと年越し蕎麦2022

3,500円

手打ちそば二人前(130g×2食)、
そばつゆ二人前(100g×1本)、
そばあられ(14g)

日本を代表する本州の新そば、茨城「常陸新そば」を蕎麦職人が手打ちした自慢の「九一蕎麦」です。

販売期間：12月29日（木）～12月31日（土）

販売方法

電話：03-3440-1166

オンライン：https://www.tablecheck.com/shops/koumoto/reserve

※完全予約制

※店舗でのお渡し、または配送

オプションメニュー

1 胡麻汁

1本(100ml) 600円
濃厚な黒胡麻の風味がたまらない、こうもとオリジナルの蕎麦の付け汁です。

2 吟醸からすみパウダー

1パック(15g) 1,000円
日本酒で幾度も磨いた宮崎産のカラスミパウダー。店舗でもメニューに使用しています。

5 国産生姜と牛すばろの甘辛煮

50g 800円
牛の旨味を堪能出来る一品。生姜の辛みを牛肉がまろやかに食べやすくしています。



3 北海道にしん甘露煮

2枚 1,200円
しっとり柔らかい甘辛にしん。温かい蕎麦の上にのせれば「にしん蕎麦」に。

6 たこやわらか煮

70g 800円
たこを柔らかく炊き上げた、お酒のおつまみに欠かせない一品。

4 自家製スモークチーズ

4個 1,000円
ハイボールや赤ワインとの相性抜群の、店舗で一番人気のおつまみです。

7 鱈子と昆布の旨煮

100g 800円
鱈子の旨味に昆布の旨味が重なる、おつまみにもごはんのお供にもぴったりな一品。

※価格は全て税込

蕎麦割烹「こうもと」

住宅街にひっそり佇む大人の隠れ家。上品なのごしが自慢の手打ち蕎麦と、日本酒や焼酎、ワインに合う旬の一品料理を豊富にご用意しております。

住所：東京都港区南麻布5-1-10

交通：日比谷線広尾駅 徒歩5分

電話：03-3440-1166

定休日：日曜日

営業時間：平日 17:00～23:00（ラストオーダー 21:30）

土祝 17:00～22:00（ラストオーダー 21:00）

客席数：50席（カウンター16席、テーブル34席）

公式サイト：https://dreamtimepartners.com/koumoto/

【会社・商品に関するお問い合わせ先】株式会社Dreamtime Partners 住所：〒106-0047 東京都港区南麻布5-1-10 MAIL：makiko@dreamtimepartners.com

担当：中越槇子（広報） TEL：080-1324-5597 https://dreamtimepartners.com/

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】株式会社SUZU PR COMPANY 住所：東京都渋谷区富ヶ谷1-6-10 代々木公園ビル2F 担当：鈴江 TEL：080-6390-8284

MAIL：suzupr@suzu-pr.com URL：http://suzu-pr.com