

京都・祇園でハート♥の「タツノオトシゴ鍋」

11月22日「良い夫婦の日」に提供開始

～“夫婦円満”のシンボル！タツノオトシゴ2匹入り～

薬膳鍋をメインメニューとして運営している「京都薬膳祇園ダイニング膳ぜん」（住所：京都府京都市東山区東山区祇園町北側282-16、店長：甲斐高規）は、2016年11月22日の「良い夫婦の日」より、「タツノオトシゴ鍋」の提供を開始します。

♥“夫婦円満”の♥形！「タツノオトシゴ鍋」販売開始！

京都・祇園で薬膳鍋を提供している「京都薬膳ダイニング祇園膳ぜん」。11月22日(火)の「良い夫婦の日」に夫婦円満のシンボルといわれている「タツノオトシゴ」をそのまま2匹入れてハートの形に添えた「タツノオトシゴ鍋」の提供を開始いたします。

「タツノオトシゴ」の効能は、何ととっても精力増強、滋養強壮。現代のサプリメントにも多く用いられております。元気が出ない時や高齢者、虚弱者の方に効果が出やすいとされております。また、男性の方だけでなく女性の冷え性改善や、不妊症などにも効果があるとされています。

また、タツノオトシゴは一度カップルになると、パートナーを変えることなく何度も結ばれ出産を繰り返すことから「夫婦円満」のシンボルといわれています。価格も「良い夫婦」にかけて11,220（良い夫婦）円（税込）で提供致します。

ぜひ一度驚きの味と効能を実感いただけるよう、当店に足を運んで頂ければと思っております。



タツノオトシゴの2匹が♥の形に！
「タツノオトシゴ鍋」（1万1,220円）

♥「タツノオトシゴ鍋」概要

商品名：タツノオトシゴ鍋

価格：1万1,220(良い夫婦)円（税込）※11月30日まで、12月からは13,000円（税込）で提供いたします

販売開始日：11月22日(火)「良い夫婦の日」

具材：タツノオトシゴ、はまぐり、エビ、ホタテ、タラ、ワカメ

スープ：タツノオトシゴ、高麗人参、ハトムギ、ナツメ、霊芝（レイシ）など

♥「京都薬膳ダイニング祇園膳ぜん」店舗詳細

住所：京都府京都市東山区東山区祇園町北側282-16

電話番号：075-744-0490

営業時間：11時30分～14時、18時～22時

定休日：日曜日・祝日

席数：カウンター9席、半個室テーブル6席

店舗面積：15坪

是非、貴社媒体でお取扱い頂きますようお願い申し上げます。
「タツノオトシゴ鍋」の味が気になるメディア様がいらっしゃいましたらご用意させていただきますのでお気軽にお申し付けくださいませ。



「京都薬膳ダイニング祇園膳ぜん」内観

♥取材に関するお問い合わせ♥

京都薬膳ダイニング祇園膳ぜん 広報事務局 担当：さいとう

TEL06-4708-3766 E-mail: pr@raple.co.jp