

京都の「豆乳とんしゃぶ 寅太郎」が7/30より 「新しい生活様式」に準じた鍋の提供を開始 ～仕切り鍋を採用し、感染リスクを徹底回避します～

京都で「京都洋食 レストランスター」や「市場小路」などを運営するスター食堂株式会社（本社：京都市中京区、代表取締役社長：西村裕行）は、豆乳しゃぶしゃぶ専門店「豆乳とんしゃぶ 寅太郎」で7月30日（木）より、新型コロナウイルスの感染拡大を防止するための「新しい生活様式」に準じ、鍋の中に仕切りが入った「仕切り鍋」での料理提供を開始いたします。

■昨年度比約7割減。感染リスクを減らすため、仕切り鍋を使用して鍋料理を提供します



当店は、温泉水に自家製の豆富を合わせて溶かしたオリジナルの豆乳だしで、厳選したお肉と種類豊富なお野菜をお召し上がりいただく豆乳しゃぶしゃぶの専門店です。新型コロナウイルスの影響による一時休業を経て、6月より営業を再開しましたが、今年6月の売り上げは前年度比約70%減というのが現状です。

鍋料理は、1つの鍋を複数名でついでに食べることが醍醐味ですが、どうしても感染リスクは高まってしまう。そこで当店では、「新しい生活様式」に準じて、**感染リスクを減らしながら鍋料理を楽しんでいただけるよう、鍋の中に仕切りが入った「仕切り鍋」を採用し、1つの鍋の中で1人ずつのスペースを確保できる提供スタイルに変更いたします。**仕切りを使用した鍋の場合、1つの鍋で最大4名様までご利用いただくことが可能です。また当店は全席個室となっており、コロナ対策としてスタッフの手指消毒、こまめな室内消毒、マスクの着用、検温、店内に噴霧器設置などを行っております。

<夏限定！ 鱧づくしの納涼会席／メには夏の名物シャリシャリそうめんも>

7・8月限定で、丹波高原豚と旬の鱧（はも）を使った夏限定の会席「納涼 NOURYOU」（1人前＝税別7,000円）もご用意しております。メには当店の夏の名物であり、だしをシャーベット状にした「シャリシャリそうめん」をお楽しみいただけます。また薬味として、宇治金時に見立てて京野菜の九条ネギをふんだんに盛りつけた「宇治金葱」もご提供しております。



■今年も祇園祭の巡行も中止に…。お祭り気分を味わえる「縁日」を店内で開催します

今年の祇園祭は新型コロナウイルスの感染拡大を防止するため、前祭と後祭の山鉾巡行などが中止となりました。全国的に花火大会の中止なども相次いでいることから、少しでもお祭り気分を味わってもらおうと、当店で毎年行っている綿あめやスーパーボウルすくいが楽しめる「縁日コーナー」を今年も設置いたします。

お祭りに行けないお子様などにぜひ楽しんでいただければと思います。

<縁日コーナー：綿あめ／スーパーボウルすくい>



■寅太郎の豆乳とんしゃぶが家でも楽しめる！7/25より「おうち寅太郎」も販売開始

ご自宅でも当店の豆乳しゃぶしゃぶがお楽しみいただけるよう、7月25日（土）より寅太郎のとんしゃぶギフト「おうち寅太郎」を販売開始いたします。

内容は、丹波高原豚、二段かえしのつゆ、野菜の盛り合わせ、温泉水、自家製くずし豆富、め中華麺などお店のコース料理と同様に一式をそろえております。※お客様にはお鍋のみをご用意いただきます



<「おうちで寅太郎」詳細>

【価格】税込5,800円（2人前、送料込）

【内容】

- ・丹波高原豚100グラム×2
- ・二段かえしのつゆ
- ・特選野菜の盛り合わせ
- ・刻み九条ネギ
- ・豚骨胡麻ダレ
- ・温泉水1ℓ
- ・自家製くずし豆富
- ・自家製生七味
- ・め中華麺120g×2
- ・自家製ラー油

（オプション）

※+500円で丹波高原豚1人前（100g）が追加可能

※+150円で中華麺1玉（120g）が追加可能

※+500円で寅太郎原酒をご注文いただけます

■「豆乳とんしゃぶ 寅太郎」店舗詳細

店名：豆乳とんしゃぶ 寅太郎（とらたろう）
住所：京都府京都市下京区仏光寺通烏丸東入上柳町331
タカノハスクエアB1
電話番号：075-353-8885
営業時間：ランチ＝11:30～14:00（L.O.）
ディナー＝17:00～23:00（L.O.22:00）
店舗面積：375.15㎡
席数：118席
客単価：ランチ＝3,600円、ディナー＝6,000円
定休日：なし



▽取材に関するお問い合わせ▽

豆乳とんしゃぶ 寅太郎 店長：三木美緒

TEL:075-353-8885 携帯：080-3991-8751 E-mail：torataro@star-Kyoto.co.jp