

猛暑を吹き飛ばせ！ 「真夏の和牛モツ鍋フェア」

株式会社ワンダーテーブルの『居酒屋 六蔵』では、スタミナ満点の「真夏の和牛モツ鍋フェア」を開催します。使用するモツはこの時期限定で**国産和牛の生モツ**のみ！甘みのある脂とジューシーさが特徴の和牛モツは、六蔵の**秘伝スープ**にピッタリ。たくさん汗を掻きながら食べる鍋は格別です。モツ串焼きやホッピーなど、モツ鍋以外のアイテムも充実。ぜひ、この機会をお見逃しなく！

【秘伝！もつ鍋 赤・白・黒】

低カロリー＆コラーゲン豊富な国産和牛の生モツ肉と産地にこだわった新鮮野菜を、“赤”「キムチ」、「白」「塩とんこつ」、「黒」「焦がし醤油」の3種の特製スープでいただく逸品！肉と野菜のエキスをたくさん含んだスープは、追加でのお食事に中華麺又は雑炊もご用意しています。

◆スープ

“赤”「キムチ」

・本格キムチをベースに秘伝の辛味噌、数十種類の野菜で仕上げたうま味たっぷりのピリ辛スープ！

“白”「塩とんこつ」

・厳選された豚骨と焙煎ニンニク、葱油をあわせ、京都の白味噌で仕上げたさっぱりだけどコクのある秘伝の塩とんこつスープ！

“黒”「焦がし醤油」

・厳選醤油を薫り高く焦がし、当店秘伝のレシピで合わせた自慢のスープ！



(*写真は“赤”「キムチ」)

◆開催期間 2008年8月1日(金)～8月31日(日)

◆価格 ¥980(税込) ※お二人様からのご注文となります。

◆居酒屋 六蔵



居酒屋六蔵

和のテイストをベースにした賑やかな雰囲気の中で、魚料理と焼酎を楽しむ居酒屋です。築地や全国各地から直送されるこだわり素材の魚料理と、一押し焼酎“さつま小鶴(芋)”をはじめとした店主・六蔵セレクトの本格焼酎で、お客様を“おもてなし”致します。店名の由来は、一号店の六本木ヒルズ店にあります。六蔵の「六」は、「六」本木という街の「六」本木ヒルズにあるお店、ということ掛けています。「蔵」はそもそも長期に渡って、大切なものを保管するところ。六本木ヒルズの中で長期に渡り、お客様から愛されるお店でいたいという願いから付けられた名前です。また、親しみを持って呼んでもらいたい、ということから、あえて人の名前のような語感の店名にしています。他店も同様に、それぞれの街で長期に渡りお客様から愛される店でありたい、また、親しみを持って呼んでもらいたいという願いが引き継がれています。

取扱店舗：居酒屋 六蔵 渋谷店、新宿東口店

URL : <http://www.wondertable.com/app/tenpo/tenpo?code=Rokuzou>

◆問合せ先

株式会社ワンダーテーブル (<http://www.wondertable.com>)

営業部企画部 竹原 真理子 (mariko-takehara@wondertable.com)

〒162-0067 東京都新宿区富久町 13-19 TEL:03-3351-1153 FAX:03-3351-1639