

～『地酒とそば・京風おでん 三間堂』～
 自慢のそばもさっぱり“梅おろし”に！
“盛夏の味覚三昧”フェア実施中

株式会社コロワイドのグループ会社である、株式会社コロワイド東日本（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：五十嵐茂樹）は、「地酒とそば・京風おでん 三間堂」の関東全店にて、2012年7月10日（火）より期間限定「盛夏の味覚三昧フェア」を開始いたしました。

期間中、「夏野菜と鰻の天ぷら」や「夏鴨コース薬味添え」など今が旬の食材を使用した自慢のメニューや、季節毎に替わる三間堂自慢のそば「梅おろしそば」をお楽しみいただけます。また、お得な399円商品も数多く取り揃えました。

今後も旬の食材を使用したメニューを提供し、季節感を堪能できるサービスを展開してまいります。

<地酒とそば・京風おでん 三間堂> 盛夏の味覚三昧フェア 概要

- 展開開始日： 2012年7月10日（火）～
- 展開店舗： 「地酒とそば・京風おでん 三間堂」関東全店舗
- メニュー例：



【梅おろし蕎麦】
 並盛714円 / 大盛1,134円



【夏野菜と鰻の天ぷら】
 714円



【夏鴨コース薬味添え】
 609円

- 【彩り刺身盛り合わせ(4～6人前)】 2,919円
- 【さっぱり柑橘サラダ】 609円
- 【三間堂トマトサラダ】 504円
- 【甘長とうがらしと長芋の炙り】 504円
- 【柔らか豚バラと茄子の鉄板焼き】 504円

～お得380円メニュー(税込399円)～

- 【谷中生姜と水茄子の肉味噌】
- 【やみつき塩キャベツ】
- 【鰹フライ】
- 【砂肝揚げ】
- 【厚切りハムカツ】
- 【鶏なんこつ唐揚】
- 【チーズムース～バニラアイス添えバルサミソース～】

<地酒とそば・京風おでん 三間堂>

1998年、東京都赤坂に第一号店をオープンし、以来皆様から親しまれ続けてきた三間堂。

産地直送の旬の素材を生かした和風料理を、精魂こめてお出ししております。

和食一筋の料理長によるこだわりの創作和食の数々。職人の技とアイデアが溢れるその料理は、まさに和の芸術品です。吟味された素材と確かな技でつくり上げた京風おでんは、昆布出汁に素材の旨みが染みわたる自慢の逸品です。

そしてこだわりの料理と自慢の地酒を楽しんだら、三間堂の名物そばでめぐりを。これが三間堂の贅沢な楽しみ方です。店内は和を基調とした落ち着いた雰囲気なので、ゆったりとくつろぎながらお食事をお楽しみいただけます。

「いつもの」お店で、異なる驚きと発見を。そんなおもてなしをご用意してお待ち申し上げます。