

～『地酒とそば・京風おでん 三間堂』～
桜の香り漂う「桜おろし蕎麦」が登場！
“春の味覚三昧” 提供開始
2013年3月12日（火）～

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2013年3月12日（火）より『春の味覚三昧』の提供を開始いたします。

本シーズンメニューでは、「桜海老」や「新じゃが」などの旬の素材を活かした料理を取り揃えました。また、季節毎に替わる三間堂自慢のそばとして「桜おろし蕎麦」が登場。特製だしつゆと桜の香りが当店自慢のツルツルお蕎麦をさらに引き立てます。

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＞ 春の味覚三昧【関東】

- 展開開始日： 2013年3月12日（火）～
- 展開店舗： 「地酒とそば・京風おでん 三間堂」関東全店舗



【銘柄天元豚味噌漬け】	1,029円
【桜海老と新玉ねぎのサラダ】	714円
【春の天ぷら】	714円
【季節野菜の春おでん】	819円
【三元豚のしゃぶしゃぶ】	661円
【新じゃがと豚角煮】	609円

【彩り刺身盛り合わせ（4～6人前）】	3,024円
【旬の刺身盛り合わせ（2～3人前）】	1,659円
【桜鯛の刺身】	661円
【鯛の釜飯】	609円
【鯛のかぶと煮】	924円
【春の天ぷら】	714円

～春の蕎麦～

【桜おろし蕎麦】 714円/大盛り1,134円

＜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みくくりを。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。

～本件に関するお客さまからのお問い合わせ先～
コロワイドグループ 広報担当：稲葉
TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977