

～コロワイド東日本～

『冬のシーズンメニュー』スタート

- 「Foodiun Bar 一嗟」 : 2013年11月5日 (火) ～
- 「手作り居酒屋 甘太郎」 : 2013年11月6日 (水) ～
- 「遊食三味 NIJYU-MARU」 : 2013年11月6日 (水) ～
- 「うまいものいっぱい いろはにほへと」 : 2013年11月6日 (水) ～
- 「北の味紀行と地酒 北海道」 : 2013年11月11日 (月) ～
- 「地酒とそば 京風おでん 三間堂」 : 2013年11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：小柳直之）では、各ブランドにて『冬のシーズンメニュー』の提供を開始いたします。

“鱈” “あんこう” “白子” “たち” 等の旬の食材を取り揃えた他、ブランド毎のテーマに沿った創作料理やオリジナル鍋をご用意しております。

《 “冬のシーズンメニュー” 概要 》

Foodiun Bar 一嗟

- 実施店舗 : 「Foodiun Bar 一嗟」全店舗
- 開始日 : 2013年11月5日 (火) ～
- メニュー一例:

《ワインで引き立つ冬の味覚》

- 【仔牛のハーブロースト～マスタードソース～】 1,630円
- 【カキと舞茸のガーリックオイル煮込み】 730円
- 【黒トリュフのプレミアムポテト】 580円
- 【スモークサーモンとゴルゴンゾーラのサラダ仕立て】 780円
- 【じっくり煮込んだビーフシチューフォンデュ】 780円 (1人前)
- 【フォアグラと黒トリュフの贅沢リゾット】 1,380円



- 【ミルフィーユ鍋】 780円 (1人前)
- 【ビヤベース鍋】 880円 (1人前)

※鍋とフォンデュは2人前よりご注文をお受けいたします。
※全て税抜表記となります。

しっかり食べたい派に
ミルフィーユ鍋
1人前 ¥780
※写真は4人前です。
ホロカイロばら肉としゃきしゃき白煮を1枚1枚丁寧に重ね合わせ、コクのあるトマトソースとチーズを加えたオリジナルソースです。
※大人2名以上でのご注文をおすすめします。

鍋用
リゾットセット
(ワインナー付)
1人前 ¥200

ちょっと贅沢したい派に
ビヤベース鍋
1人前 ¥880
※写真は4人前です。
いっしょに海の恵みと香ばしいマスタードソースのソースの風味と旨みをお楽しみください。
※大人2名以上でのご注文をおすすめします。

鍋用
リゾットセット
(ワインナー付)
1人前 ¥200

～本件に関するお問い合わせ先～

株式会社コロワイド東日本 広報担当：稲葉・瀧川
TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977

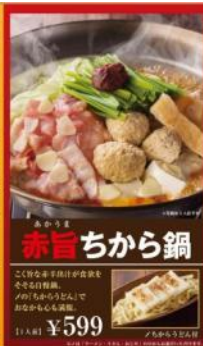
手作り居酒屋 甘太郎

- 実施店舗：関東・関西全店舗
- 開始日：2013年11月6日（水）～
- メニュー一例：



- 《鯛ぶり》
- 【鯛刺身】 599円
- 【鯛手巻き寿司】 399円
- 【鯛炙りポン酢】 599円
- 《鮫鯨あんこう》
- 【アンコウの唐揚げ】 499円
- 【あん肝ポン酢】 499円

- 《鍋》
 - 【国産牛もつ鍋】 639円（1人前）
 - 【赤旨ちから鍋】 599円（1人前）
 - 【生姜白湯鍋】 569円（1人前）
- ※2人前より注文を承ります。
※全て税抜表記となります。



遊食三昧 NIJYU-MARU

- 実施店舗：関東・関西全店舗
- 開始日：2013年11月6日（水）～
- メニュー一例：

- 《熱旨フェア》
- 【とろ〜り玉子とカボチャのチーズトッポギ】 639円
- 【NIJYU-MARU特製！トムヤンクン】 799円
- 【鶏のカシューナッツ炒め】 599円
- 【四川風麻婆豆腐】 499円
- 【枝豆のトムヤム炒め】 399円

- 《点心》
- 【点心5種盛り合せ】 599円
- 【パンダまん】 299円（1個）

- 《鍋》
 - 【たっぷりネギの豚カルビチゲ鍋】 599円（1人前）
 - 【柔らか鶏の白湯鍋】 699円（1人前）
 - 【山盛りニラの国産牛もつ鍋】 699円（1人前）
- ※「カルビチゲ鍋」と「牛もつ鍋」は2人前より注文を承ります
※「柔らか鶏の白湯鍋」は3人前より注文を承ります。
※全て税抜表記となります。



～本件に関するお問い合わせ先～

株式会社コロワイド東日本 広報担当：稲葉・瀧川
TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977

うまいものいっぱい いろはにほへと

※全て税抜表記となります。

■実施店舗 : 全店舗

■開始日 : 2013年11月6日(木)～

■メニュー一例:

《冬のあったか鍋フェア》

- 【いろはの寄せ鍋】 740円(1人前)
- 【北の黄金鶏塩バター鍋】 690円(1人前)
- 【豊熟もち豚のキムチチゲ鍋】 690円(1人前)

《揚げ》

- 【あんこうの唐揚げ】 680円
- 【国産白子と舞茸てんぷら】 780円
- 【牡蠣フライ】 580円

《あんこう&白子》

- 【あん肝ポン酢】 580円
- 【国産白子ポン酢】 780円
- 【あんこう唐揚げとあん肝ポン酢の2種盛り】 780円
- 【あん肝 軍艦】 560円(2貫)
- 【国産白子 軍艦】 560円(2貫)



北の味紀行と地酒 北海道

■実施店舗 : 関東・関西全店舗

■開始日 : 2013年11月11日(月)～

■メニュー一例:

《本まぐろ祭り》

- 【本まぐろ赤身・中トロ盛り合せ】 1,480円
- 【本まぐろ中トロ刺し】 1,980円
- 【本まぐろ赤身刺し】 1,280円
- 【本まぐろ中トロにぎり】 350円(一貫)
- 【本まぐろ赤身にぎり】 250円(一貫)

《鍋》

- 【小樽港紅ずわい蟹鍋】 1,680円
- 【石狩鍋】 980円
- 【海鮮寄せ鍋】 1,280円
- 【北の黄金鶏つくね鍋】 880円
- 【北海道産ホルモン鍋】 1,280円

《たち》

- 【たちと真鱈天ぷら】 980円
- 【たちポン酢】 880円

《旬》

- 【牛蒡唐揚げ】 580円
- 【雪の下キャベツ肉味噌添え】 580円



※全て税抜表記となります。

～本件に関するお問い合わせ先～

株式会社コロワイド東日本 広報担当: 稲葉・瀧川
TEL: 045-274-5984 FAX: 045-274-5977

地酒とそば 京風おでん 三間堂

- 実施店舗 : 全店舗
- 開始日 : 2013年11月12日(火)～
- メニュー一例:

《冬の鍋便り》

- 【海鮮寄せ鍋】 1,680円
 - 【若鶏のつくね鍋】 1,580円
 - 【和風カレー鍋】 1,480円
 - 【すり胡麻塩ちゃんこ鍋】 1,480円
- ※鍋量は2～3人前となっております。

《旬素材》

- 【彩りお造り盛り合わせ】 (4～6人前) 2,880円
- 【旬のお造り盛り合わせ】 (2～3人前) 1,580円
- 【寒鰯刺身】 680円
- 【真鱈と白子の天ぷら】 880円
- 【真鱈白子ポン酢】 780円
- 【あん肝ポン酢】 580円
- 【寒ブリとつまみ菜の柚子サラダ】 680円
- 【本日の鮮魚煮付け】 1,280円

《冬の蕎麦》

- 【鬼おろし生青のり蕎麦】 680円
- 【鬼おろし生青のり蕎麦(大盛り)】 1,080円

※全て税抜表記となっております。



～本件に関するお問い合わせ先～

株式会社コロワイド東日本 広報担当: 稲葉・瀧川
 TEL: 045-274-5984 FAX: 045-274-5977