

～『地酒とそば・京風おでん 三間堂』～

秋刀魚・鯛・きのこなど旬の食材をふんだんに使用したメニューが登場！

“秋のシーズンメニュー”

8/23（火）より関東全店でスタート！

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：植田剛史）は、「地酒とそば・京風おでん 三間堂」関東全店舗にて、8月23日（火）より、秋のシーズンメニューを開始いたします。

今回展開する秋のシーズンメニューでは、美味しいだけでなく栄養満点な秋の代表食材である秋刀魚の「塩焼」や「刺身」をはじめ、濃厚な脂の旨みが美味しい「金目鯛とえぼ鯛の一夜干し」、舞茸・エリンギ等4種の「きのこ天婦羅」など、今が美味しい旬の食材を使ったメニューを揃えております。是非この機会に、「三間堂」ならではの初秋の味をお楽しみくださいませ。

＜地酒とそば・京風おでん 三間堂＞秋のシーズンメニュー概要

- 展開開始日：8/23（火）～
- 展開店舗：「地酒とそば・京風おでん 三間堂」
関東全店舗
- メニュー一例：



金目鯛とえぼ鯛の一夜干し 1,029円



秋刀魚 刺身 609円



きのこ天婦羅 714円

※価格は全て税込です。

＜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。職人の技とアイディ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：小林・高木
TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977

～本件に関する報道関係者さまからのお問い合わせ先～
コロワイドPR事務局（プラチナム内） 担当：宮田・高島・牧野
TEL：03-5572-6073 FAX：03-5572-6075