

～『手作り居酒屋 甘太郎』～
みんなで囲んで会話も弾む、あったかお鍋も登場！
『冬のシーズンメニュー』提供開始

関東：2012年11月6日（火）～ / 関西：2012年11月12日（月）～

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、居酒屋「甘太郎」にて関東全店では11月6日（火）より、関西全店では11月12日（月）より“冬シーズンメニュー”の提供を開始いたします。

厳選したリブローズを使用した「リブローズのネギ塩焼き」や旬の寒ぶりを使用した「寒ぶりとかぶのカルパッチョ」等の他、甘太郎自慢の「あったか鍋」も3種類ご用意いたしました。

今後もお客様のご要望にお応えしたメニューを提供し、魅力的な店舗作りを行ってまいります。

<甘太郎 “冬のシーズンメニュー” 概要>

- 開始日 : 関東 11/6（火）～ / 関西 11/12（月）～
- 実施業態 : 『手作り居酒屋 甘太郎』 関東・関西全店舗
- メニュー 一例：



【リブローズのネギ塩焼き】
¥733

【寒ぶりとかぶのカルパッチョ】
¥733

【ロングソーセージピザ】
¥838



～鍋メニュー～

【国産牛もつ鍋】
¥1,468

【海鮮バター醤油鍋】
¥1,783

【ピリ辛チゲ鍋】
¥1,468

※全て税込表記となります。
※鍋は2～3人前となります。

<手作り居酒屋 甘太郎のこだわり>

1977年、逗子に手作り居酒屋 甘太郎第一号店がオープンし、今年で創業35周年を迎えました。逗子の小さな炉端焼き屋から始まり、創業以来、お客様により美味しく、安心安全を第一に料理をご提供する事を心がけてきました。

厳選素材の手作り料理、選り抜きの肴三昧、かつて食べた事のある昔なつかしの食堂の味を、やすらぎと賑わいのある空間で過ごしていただき、お客様に少しでもご満足いただけるよう、これからも手作り居酒屋 甘太郎はその「心」を守り続けていきます。