



～こだわりの創作和食『地酒とそば・京風おでん 三間堂』～

早くも秋の味覚をお届け！！ 秋のシーズンメニュー 8/24（火）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：五十嵐茂樹）は、『地酒とそば・京風おでん 三間堂』にて、8/24（火）より秋のシーズンメニューを展開いたします。

今回展開する秋のシーズンメニューは、新鮮な秋刀魚をお刺身でいただく「新 秋刀魚刺身」や、秋の定番のまいたけ・しめじ・エリンギ・えのきを使った「きのこの天麩羅」など、秋の味覚をいち早くお楽しみいただけます。

また、猛暑が続く中、残暑にぴったりな「辛味そば」などの人気メニューも引き続きご用意しております。

是非この機会に、少し早めの『三間堂』の秋の味覚をご堪能下さい。

『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

- 展開期間： 8/24（火） スタート
- 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：新 秋刀魚刺身 609円/きのこの天麩羅 714円/辛味そば 714円 ※価格は全て税込み表記となります。



新 秋刀魚刺身



きのこの天麩羅



辛味そば

- URL：<http://www.sangendo.jp/index.php>

【地酒とそば・京風おでん 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。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ぐくぐりを。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。

<企業情報>

- 会社名： 株式会社コロワイド東日本
- 代表者： 代表取締役社長 五十嵐茂樹
- 本社： 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー32F
- 事業内容： 居酒屋、日本料理およびイタリア料理を中心とした直営飲食店チェーン
- 設立： 2004年10月
- 資本金： 10百万円
- URL：<http://www.colowide.co.jp/>

～本件に関するお客さまからのお問い合わせ先～
株式会社コロワイド東日本 広報担当：熊谷・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：中村・櫻井・牧野
TEL：03-5572-6073 FAX：03-5572-6075