

創業33年目！『手作り居酒屋 甘太郎』
人気の牛もつ鍋で忘年会！！
冬の宴会メニュー 10/28（水）全店スタート！

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、主力の居酒屋『手作り居酒屋 甘太郎』全店舗にて、10/28（水）より冬の宴会メニューを展開いたします。

今回の冬の宴会メニューでは、人気のサーロインステーキと冬定番の国産牛もつ鍋がいただける「国産牛もつ鍋コース」や、北海道小樽の紅ズワイ蟹が味わえる「水揚げ紅ズワイ蟹鍋コース」、お刺身や小樽の紅ズワイ蟹など豊富な海産物が満喫できる「プレミアム極コース」など、7つのコースをご用意しております。

今年で創業33年目を迎えた『甘太郎』で、お刺身や鍋などの様々なコースで今年の忘年会をお楽しみください。

＜『手作り居酒屋 甘太郎』 冬の宴会メニュー 概要＞

- 展開日程： 10/28（水）～
- 展開店舗： 『手作り居酒屋 甘太郎』の関東・関西・北海道全店舗
- メニュー例：国産牛もつ鍋コース 4,490円
水揚げ紅ズワイ蟹鍋コース 4,490円
プレミアム極コース 5,490円

※関西・北海道地区の開始日程は異なります

※全て飲み放題込みとなります
※全て税込み表記となります



国産牛もつ鍋コース



水揚げ紅ズワイ蟹鍋コース



プレミアム極コース

- 『手作り居酒屋 甘太郎』URL：<http://www.amataro.jp/index.php>

『手作り居酒屋 甘太郎』は、1977年逗子に第一号店がオープンし、今年で創業33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。

＜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 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