

～『地酒とそば・京風おでん 三間堂』～  
**新年会にぴったりの旬の素材をふんだんに盛り込んだ宴会料理**  
**“新年の宴” 関東にて1月5日よりスタート！**

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」の関東全店にて、2012年1月5日（木）より新年会のご利用にピッタリの宴会コース「新年の宴」を開始いたします。

陶板でじっくりと焼き上げた牛サーロインと旬の食材を盛り込んだ「柔らかサーロイン陶板焼きコース」、冬の味覚をお手頃価格でお楽しみいただける「柔らか豚バラの蒸し鍋コース」、大切なご宴席に最適の「冬の味覚と紅ずわい蟹鍋コース」の3コースをご用意しております。

新年会シーズンに是非、旬の素材をふんだんに盛り込んだ宴会料理をお楽しみください。

**<地酒とそば・京風おでん 三間堂> 新年の宴【関東】**

- 展開開始日： 1月5日（木）～
- 展開店舗： 「地酒とそば・京風おでん 三間堂」関東全店舗



『柔らかサーロイン陶板焼きコース』  
 【全9品】  
 飲み放題付 お一人様 4,500円



『柔らか豚バラの蒸し鍋コース』  
 【全8品】  
 飲み放題付 お一人様 4,000円



『冬の味覚と紅ずわい蟹鍋コース』  
 【全9品】  
 飲み放題付 お一人様 5,500円

※価格は全て税込です。店舗により内容・価格が異なる場合がございます。

**【昼宴会】好評継続中！**

夜に集まりにくい職場や学校関係・サークルの集まりなどにおすすめのサービス。  
 11:00～15:00の間にスタートするご宴会に限り、飲み放題（1,500円）が無料となります。

**<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×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：稲葉・前山  
 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