

『美酒・創菜ダイニング 寧々家』
プレミアムオートムフェア2010・ノンアルコールカクテルフェア
～9/1（水）より開催～

株式会社アトム（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：植田剛史）は、『美酒・創菜ダイニング 寧々家』にて、毎年ご好評いただいている、恒例の“プレミアムオートムフェア2010” “ノンアルコールフェア” を9/1（水）より開催いたします。

“プレミアムオートムフェア2010” では、素材の旨みが炭火で更に広がる香り豊かな「秋野菜と鴨の炙り」や、コーゲンたっぷりの豚ほほ肉と相性の良い3種の豆をチーズと焼き上げた「トマトでじっくり煮込んだ 豚ほほ肉とパンネのチーズ焼き」など、彩り豊かに秋の食材を盛り込んだメニューを豊富に取り揃えております。

また“ノンアルコールフェア” は、ブルーハワイ・レモンジュース・砂糖・ソーダを組み合わせた「青い珊瑚礁」や、赤ぶどうジュース・グレナデンシロップ・ソーダを組み合わせた「赤ぶどうとざくろのソーダ」など、残暑の厳しいこの時期にもすっきりいただける炭酸メニューをご用意いたしました。

是非この機会に、『美酒・創菜ダイニング 寧々家』がお届けする、種類豊富なノンアルコールカクテルで楽しいひと時をお過ごしください。

＜“ノンアルコールカクテルフェア” メニュー 概要＞

- 展開開始： 9/1（水）スタート
■展開店舗： 『美酒・創菜ダイニング 寧々家』
■新ブランドニュー例： 秋野菜と鴨の炙り 609円/
トマトでじっくり煮込んだ 豚ほほ肉とパンネのチーズ焼き 661円
青い珊瑚礁 451円 ※全て税込み表記となります。



秋野菜と鴨の炙り



トマトでじっくり煮込んだ
豚ほほ肉とパンネのチーズ焼き



青い珊瑚礁

【美酒・創菜ダイニング 寧々家】

“美味しい創作料理と美酒に酔いしれる”をコンセプトに、素材選びからこだわり、一つひとつを丁寧に作り上げた料理と、多数取り揃えた梅酒など、料理とお酒を存分にお楽しみいただけるお店です。

お客様が人目を気にせず、ゆったりとした時間をお楽しみいただけるように、それぞれ仕切られたスペースで楽しめるテーブル席や、掘りごたつ式個室テーブル席もご用意しております。

料理とお酒を楽しむことができる『寧々家』で、ゆったりとした時間をお楽しみ下さい。

＜企業情報＞

- 会社名： 株式会社アトム
■代表者： 代表取締役社長植田剛史
■本社： 愛知県名古屋市中区栄4丁目2番7号栄イーストビル5階
■事業内容： 東北・北関東・東海・北陸地区における直営・FC飲食チェーンの経営
（カラオケ店含む）及びレンタルビデオ店の経営
■設立： 1972年1月（2009年3月26日株式会社ジクト吸収合併）
■資本金： 2,973百万円
■URL： <http://www.atom-corp.co.jp/>

～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 広報室 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