

『美酒・創菜ダイニング 寧々家』
プレミアムオータムフェア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“プレミアムオータムフェア2010” “ノンアルコールフェア”を9/1（水）より開催いたします。

“プレミアムオータムフェア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、コラ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』 |
| ■新グランドメニュー例： | 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