

『北の味紀行と地酒 北海道』 北海道のおいしさ満喫! 『冬の味覚』 & 冬のあったか鍋紀行 冬の限定メニュー 関東・関西にてスタート!

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、『北の味紀行と地酒 北海道』の関東・関西全店舗にて、11月7日（月）より“冬のシーズンメニュー”を開始いたしました。

きんきの刺身、煮付けを始めとした12品もの北海道自慢の冬の料理に加え、海鮮ちゃんこ鍋や石狩鍋など、北海道の食材をふんだんに使用したバラエティー豊かな6種類もの鍋料理を用意いたしました。ぜひこの機会に『北の味紀行と地酒 北海道』にて、冬の食材王国である北海道の本場の味をご賞味くださいませ。

【北海道 冬の味覚&あったか鍋紀行】

■期間：2011年11月7日（月）～

■店舗：「北の味紀行と地酒 北海道」 関東・関西全店舗

■メニュー一覧

<一品料理>

- ◆【網走産】釣りきんき刺身 3,129円
- ◆【網走産】釣りキンキの煮付け 3,129円
- ◆ 柔らかジンギスカン 1,029円
- ◆【函館産】真鱈と【根室産】白子のオイル焼き 1,029円
- ◆【厚岸産】浅利バター 819円
- ◆【十勝産】ブラウンマッシュと長芋バター醤油焼き 714円
- ◆【根室産】たちボン酢 924円
- ◆【新篠津産】ルッコラと
- ◆【十勝産】ブラウンマッシュルームの日高産サラダ 714円
- ◆【函館産】真鱈と【根室産】白子の天ぷら 1,029円
- ◆【帯広産】牛蒡の唐揚げ 609円
- ◆【幕別町産】彩りじゃが芋焼き 609円
- ◆【幕別町産】彩りじゃが芋フライ 609円



釣りきんき刺身



釣りキンキの煮付け



彩りじゃが芋焼き

<鍋料理>

- ◆海鮮ちゃんこ鍋～まろやかラウシップ塩仕立て～ 1,449円
- ◆石狩鍋～千歳紅一点味噌仕立て～ 924円
- ◆伊達産黄金鶏と日高豚の白湯スープ鍋 1,134円
- ◆小樽港紅ズワイ蟹鍋～札幌トモエ醤油仕立て～ 1,869円
- ◆噴火湾・恵山産カシカとゴッコの鍋壊し
～千歳紅一点味噌仕立て～ 924円
- ◆北の黄金鶏の塩バター鍋 819円



海鮮ちゃんこ鍋



小樽港紅ズワイ蟹鍋

※全て税込価格となります。全て一人前の料金となります。

【北の味紀行と地酒 北海道】

『広大な“北の大地 北海道”で見つけた海と大地の宝物を集結』

「北の味紀行と地酒 北海道」では、北海道大漁盛り、活たらば刺身、日高豚蒸ししゃぶ、北の黄金鶏味くらべ串盛り、海の恵30品目サラダ、北海道ポテトフライ、蟹入りちーずフォンデュ、しゃっこいクリームブリュレなど、北海道にいかなくても本場の「北海道」を楽しむことができます！ ドリンクメニューも豊富に取り揃えており、北海道の地酒をはじめ、全国各地から厳選した銘酒や本格焼酎など、様々なお酒をお楽しみいただけます。産地と鮮度にこだわる「北海道」の味を、是非この機会にご堪能ください。

～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：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