

～『地酒とそば・京風おでん 三間堂』～

新緑の候、若葉香る、今が美味しい旬の食材をご用意！

期間限定 “初夏のお奨め” メニュー提供開始

2012年5月8日（火）より

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5月8日（火）より期間限定「初夏のお奨め」メニューの提供を開始いたしました。

伊豆から直送された「金目鯛の一夜干し」や「初かつおのたたき」、「さざえの刺身」等、今が旬の食材を多数をご用意しております。また、季節毎に替わる三間堂自慢のそば「夏の薬味そば」もおすすりめです。

今後も旬の食材を使用したメニューを提供し、季節感を堪能できるサービスを展開してまいります。

<地酒とそば・京風おでん 三間堂> 初夏のお奨め【関東】

- 展開開始日： 2012年5月8日（火）～
- 展開店舗： 「地酒とそば・京風おでん 三間堂」関東全店舗
- メニュー一例：



【初かつおのたたき】
609円



【鰻姿造りと旬の盛合せ】
1,554円



【夏の薬味そば】
並盛り 714円 / 大盛り 1,134円



【さざえの刺身orつば焼き】
609円

- | | |
|-------------------|--------|
| 【金目鯛の一夜干し】 | 1,869円 |
| 【アスパラとベーコン陶板焼き】 | 609円 |
| 【穴子と初夏野菜の天ぷら】 | 714円 |
| 【さっぱり柑橘サラダ】 | 609円 |
| 【焼きそば豆】 | 609円 |
| 【エシャレット・セロリ肉味噌添え】 | 399円 |

※価格は全て税込となります。

<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めくくりを。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