

～『地酒とそば・京風おでん 三間堂』～
昼宴会や送歓迎会におススメの宴会コース
“春の宴” 関東にて1/26（木）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26日（木）より送歓迎会のご利用にピッタリの宴会コース「春の宴」を開始いたしました。

味にも価格にも妥協したくない幹事様におすすめの『もち豚ごま風味しゃぶしゃぶコース』や、味だけでなくボリュームも自慢の『桜鯛の姿造りと牛カルビ陶板焼きコース』、三間堂自慢のおでん鍋のあった『春の味覚尽くしとおでん鍋コース』、そして桜鯛、春野菜、桜おろし蕎麦など春の食材を満喫できる『もち豚豆乳しゃぶしゃぶと春爛漫コース』の4コースをご用意しております。

送歓迎会シーズンに是非、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> 春の宴【関東】

■展開開始日： 1月26日（木）～

■展開店舗： 「地酒とそば・京風おでん 三間堂」関東全店舗



『もち豚ごま風味
しゃぶしゃぶコース』
【全7品】
飲み放題付 3,480円



『桜鯛の姿造りと牛カルビ
陶板焼きコース』
【全7品】
飲み放題付 4,000円



『春の味覚尽くしと
おでん鍋コース』
【全8品】
飲み放題付 4,500円



『もち豚豆乳しゃぶしゃぶ
と春爛漫コース』
【全8品】
飲み放題付 5,500円

大好評【昼宴会】サービスもご利用頂けます！

11:00～15:00の間にスタートするご宴会に限り、「桜鯛の姿造りと牛カルビ陶板焼きコース」・「春の味覚尽くしとおでん鍋コース」・「もち豚豆乳しゃぶしゃぶと春爛漫コース」の3コースの飲み放題（1,500円）が無料となります。

※価格は全て税込、お一人様です。店舗により内容・価格が異なる場合がございます。

<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