

～『地酒とそば・京風おでん 三間堂』～
 期間限定！店舗限定！
旬のおすすめ“ふぐ料理”提供中！

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：五十嵐茂樹）は、「地酒とそば・京風おでん 三間堂」の12店舗にて旬のおすすめ『ふぐ料理』を提供しております。

ふぐは高たんぱく低カロリーでコラーゲンを多く含んでいます。旨味成分たっぷりのふぐの身は、コクがあり、お口の中に旨味が広がります。

今後も旬の素材を盛り込んだ料理を提供し、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〉 ふぐ料理

■展開店舗：「地酒とそば・京風おでん 三間堂」

新宿エルタワー店・神田淡路町店・品川店・赤坂店・新宿NSビル店・三田店
 池袋サンシャイン通り店・丸の内店・新橋店・錦糸町北口店・北千住店・横浜店



◆ふぐ鍋 (2~3名様分)	3,980円
◆ふぐ唐揚げ	730円
◆ふぐ皮ポン酢	530円
◆ふぐひれ酒	880円

〈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。職人の技とアイディ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〆づくりを。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。