

～コロワイド東日本～

『秋のシーズンメニュー』スタート

北海道 : 2013年9月2日(月)～
いろはにほへと : 2013年9月5日(木)～
NIJYU-MARU : 2013年9月5日(木)～
鼯眞屋 : 2013年9月5日(木)～
三間堂 : 2013年9月10日(火)～

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:小柳直之)では、各ブランドにて『秋のシーズンメニュー』の提供を開始いたします。

「北の味紀行と地酒 北海道」「うまいものいっぱい いろはにほへと」では食材の宝庫・北海道から届いた今が旬の“秋刀魚”や“秋野菜”を使用したお料理をご提供いたします。「遊食三味 NIJYU-MARU」では“食欲の秋フェア”と銘打ち、ボリューム満点のアジアン料理をご用意いたしました。また、関西に店を構える「なにわ味 鼯眞屋」では旬選お造りを多数取り揃え、「地酒とそば・京風おでん 三間堂」では今年一番早くに収穫された北海道・空知産のそば粉を使用した新蕎麦を9月下旬よりご提供予定です。

《“秋のシーズンメニュー” 概要》

北の味紀行と地酒 北海道

■実施店舗 : 「北の味紀行と地酒 北海道」全店舗

■開始日 : 関東 2013年9月2日(月)～
関西 2013年9月3日(火)～

■メニュー一例:

【秋刀魚塩焼き】	714円
【秋刀魚刺身】	819円
【秋刀魚の握り寿司(一貫)】	189円
【インカの日覚めじゃが芋バター】	609円
【茸天麩羅盛り合わせ(舞茸・エリンギ・椎茸)】	924円
【茸炭火焼き(舞茸・エリンギ・椎茸)】	924円

～10月初旬スタート予定～

【栗南瓜バター】 504円



<北の味紀行と地酒 北海道>

提携農家・指定漁港と契約し、現地で直に見極めた確かな食材を厳選しております。

最高の素材を最高の状態でお届けすることにこだわり、鮮度を見極め、素のままの美味しさを職人の感性と技で、焼く・蒸す・煮る・盛ることで更に引き立てます。

～本件に関するお問い合わせ先～

株式会社コロワイド東日本 広報担当: 稲葉・瀧川
TEL: 045-274-5984 FAX: 045-274-5977

うまいものいっぱい いろはにほへと

- 実施店舗 : 関東・関西全店舗
- 開始日 : 関東 2013年9月5日(木)～
 関西 2013年8月29日(木)～
- メニュー一例<関東>:

【秋刀魚のお刺身】	714円
【新鮮!秋刀魚の握り(2貫)】	399円
【秋刀魚の塩焼き】	609円
【牛すじ玉子焼ききのご飯かけ】	609円
【サラダ茄子とクリームチーズの肉味噌添え】	609円
【土耕栽培クレソンサラダ】	609円
【南瓜とエリンギのかき揚げ】	609円
【秋野菜の天ぷら盛り合わせ】	609円



～甘味～

【揚げたて紅あずまと紫芋アイスのマロン掛け】	504円
【イルジェラート北海道南瓜アイス】	399円

※関西は一部メニュー・価格が異なります。

<うまいものいっぱい いろはにほへと>

今から30年余り前、酒のつまみでも料亭の高級料理でもなく、母の味に似た「偉大なるおかず」を味わえる店として「いろはにほへと」は誕生しました。

新鮮で安全な北海道の食材。その食材の旨みを最大限引き出したお惣菜メニューやオリジナル料理。豊富なメニューの他にその日のおすすめやお得な商品を掲げた黒板メニューもご用意しました。

遊食三味 NIJYU-MARU

- 実施店舗 : 全店舗
- 開始日 : 関東・関西 2013年9月5日(木)～
 中京 2013年9月26日(木)～

- メニュー一例:

【牛ハラミのジュージューステーキ】	733円
【鶏のカシューナッツ炒め】	628円
【ピリ辛棒棒鶏(バンバンジー)】	523円
【やわらか豚の角煮】	628円
【四川風麻婆豆腐】	523円
【枝豆のトムヤム炒め】	418円
【揚げカシューナッツ】	418円
【戻りカツオのアジアンカルパッチョ】	523円
【海老と鶏肉のフォー】	523円
【タイ式バジルチャーハン】	523円
【石焼ビビンバ】	628円



《その他、秋のデザートも多数ご用意しております》

<遊食三味 NIJYU-MARU>

和・洋・中の本格メニューから本場アジア料理まで、種類豊富な様々なメニューを、リーズナブルな価格でお召し上がりいただけます。気取らず、気軽に立ち寄れる居酒屋を目指し、ただ安いだけでは満足しない欲張りなお客様のニーズに、各国の本場の味を再現したお料理とお洒落な空間が楽しめる居酒屋です。

～本件に関するお問い合わせ先～

株式会社コロワイド東日本 広報担当: 稲葉・瀧川
TEL: 045-274-5984 FAX: 045-274-5977

なにわ味 轟眞屋

- 実施店舗 : 全店舗
- 開始日 : 2013年9月5日(木)～
- メニュー一例:

【旬鮮造り】(秋刀魚・かつお・生まぐろ等)	523円～
【松茸の土瓶蒸し】	628円
【でっかい焼き椎茸】	523円
【松茸ときのこの天麩羅】	628円
【舞茸ときのこのホイル焼き】	523円
【さんま塩焼き】	418円
【甘長とうがらし焼き】	418円



<なにわ味 轟眞屋>

落ち着いた和の雰囲気ただよふ店内で、自慢のお造り・お寿司をはじめ、串カツ・どて焼き・鉄板焼き・粉ものをはじめとするさまざまな「なにわ味」をお楽しみ頂けます。また、季節の食材を贅沢に使ったお造り・寿司・和食逸品の数々は、味にうるさい関西でもご好評を頂いております。

地酒とそば・京風おでん 三間堂

- 実施店舗 : 全店舗
- 開始日 : 2013年9月10日(火)～
- メニュー一例:

【函館直送 本日の鮮魚煮付け】	1,344円
【焼き椎茸と蟹のサラダ】	714円
【松茸と色々きのこ天ぷら盛り合せ】	714円
【米茄子田楽味噌】	609円
【揚げ銀杏】	504円
【牛すじ入り卵焼き きのご飯かけ】	609円
【マグロのタルタル アンチョビソース風味】	661円
【枝豆黒胡椒仕立て】	504円
【三間堂トマトサラダ】	504円



～季節のそば～

北海道 空知産【新蕎麦】 714円
(大盛り) 1,134円

※関西エリアは一部価格が異なります。
※季節のそばは9月下旬頃のスタートとなります。

今年一番早くに収穫された北海道・空知産のそば粉を使用しました。
ツルツルとした食感と香りをお楽しみください。

<地酒とそば・京風おでん 三間堂>

三間堂の自慢の一品、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、こだわりの昆布出汁に素材の旨みが染みわたり、心も体も暖かくなります。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ぐりを。これが三間堂の贅沢な楽しみ方です。

～本件に関するお問い合わせ先～

株式会社コロワイド東日本 広報担当: 稲葉・瀧川
TEL: 045-274-5984 FAX: 045-274-5977