

～『手作り居酒屋 甘太郎』～  
女子会等にオススメの季節のあったかメニューが盛りだくさん  
“秋のシーズンメニュー”が登場！

8/30（火）～関東・関西エリア、9/12（月）～中京エリアにてスタート

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）、株式会社アトム（本社：愛知県名古屋市、代表：小澤俊治）は、「手作り居酒屋 甘太郎」の関東・関西・中京全店舗にて、8月30日より秋のシーズンメニューを開始いたします。

今回展開する秋のシーズンメニューでは、人気メニュー「手羽先の唐揚げ」に新しい味「バター醤油味」が加わったほか、女性に人気の「バーニャカウダ」や「チーズフォンデュ」そして、コシの強いツルンとした麺を程よい辛さのカルビスープでからめる「石焼！韓国風温麺」等、秋にぴったりのあつあつメニューを揃えております。是非、この機会に「甘太郎」の秋のお料理と楽しい時間をお楽しみくださいませ。

＜手作り居酒屋 甘太郎＞秋のシーズンメニュー概要

■展開店舗：「手作り居酒屋 甘太郎」関東・関西・中京全店

■展開開始日：8/30（火）～ 関東・関西エリア

9/12（月）～ 中京エリア

■メニュー例：



バーニャカウダ 523円  
チーズフォンデュ 418円



石焼！韓国風温麺 523円



手羽先の唐揚げ バター醤油味  
4本…523円 6本…628円

※価格は全て税込です。

＜手作り居酒屋 甘太郎のこだわり＞

1977年、逗子に手作り居酒屋 甘太郎第一号店がオープンし、今年で創業34周年を迎えました。逗子の小さな炉端焼き屋から始まり、創業以来、お客様により美味しく、安心安全を第一に料理をご提供する事を心がけてきました。

厳選素材の手作り料理、選り抜きの肴三昧、かつて食べた事のある昔なつかしの食堂の味を、やすらぎと賑わいのある空間で過ごしていただき、お客様に少しでもご満足いただけるよう、これからも手作り居酒屋 甘太郎はその「心」を守り続けていきます。

～本件に関するお客様からのお問い合わせ先～  
コロワイドグループ 広報担当：小林・高木  
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