



～こだわりの創作和食「地酒とそば・京風おでん 三間堂」～
『夏の薬味そば』で一足お先に夏バテ対策！
 さわやかな若葉かおる“初夏のシーズンメニュー”
 4/20（火）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：五十嵐茂樹）は、「地酒とそば・京風おでん 三間堂」にて、4/20（火）より、シーズンメニューを展開いたします。

今回展開する、“初夏のシーズンメニュー”では、春のシーズンメニューで大好評だった「桜おろしそば」に引き続き、そばシリーズ第二弾として、大葉や、貝われ、夏の薬味とそばを絡めて食べる「夏の薬味そば」が登場いたします。また、「初鰹たたき仕立て」や、「稚鮎の天ぷら」など、初夏の「三間堂」でしか味わえない、さわやかな創作和食メニューを豊富に取り揃えております。

是非この機会に、「三間堂」の職人の技とアイディアが溢れる、季節のメニューをお楽しみ下さい。

＜地酒とそば・京風おでん 三間堂 “初夏シーズンメニュー” 概要＞

- 展開期間： 4/20（火） スタート
- 展開店舗： 「地酒とそば・京風おでん 三間堂」全店舗
- メニュー例：夏の薬味そば 714円/初鰹たたき仕立て 556円/
稚鮎の天ぷら 504円



初鰹たたき仕立て



稚鮎の天ぷら



夏の薬味そば

■URL：<http://www.sangendo.jp/index.php>

※価格は全て税込み表記となります。

【地酒とそば・京風おでん 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。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。

＜企業情報＞

- 会社名： 株式会社コロワイド東日本
- 代表者： 代表取締役社長 五十嵐茂樹
- 本社： 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー32F
- 事業内容： 居酒屋、日本料理およびイタリア料理を中心とした直営飲食店チェーン
- 設立： 2004年10月
- 資本金： 10百万円
- URL： <http://www.colowide.co.jp/>

～本件に関するお客さまからのお問い合わせ先～
 株式会社コロワイド東日本 広報担当：熊谷・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：中村・櫻井・牧野
 TEL：03-5572-6073 FAX：03-5572-6075