

**土間土間 冬限定鍋メニュー4品登場****メッセージが書ける！？全てが新感覚な鍋が登場****白いカレー鍋 冬限定新登場****～定番鍋にちょっと意外なトッピング 冬限定鍋メニュー3品も登場～****2017年11月14日(火)～2018年2月28日(水) 土間土間全店で提供開始**

コロナイドグループの株式会社レイズインターナショナル(本社:横浜市西区・代表取締役社長 根本 寿一)では「居酒屋 土間土間」(全国162店舗 ※2017年10月1日時点)にて、2017年11月14日(火)から2018年2月28日(水)の冬季限定メニューとして、4種類の鍋メニューと、チーズタッカルビを提供いたします。今回の鍋は、メッセージが書ける白いカレー鍋やキムチ鍋、ちゃんこ鍋、もつ鍋など定番の鍋にトッピングでアクセントを加えた特別なメニューをご用意いたします。

**■土間土間に冬の鍋4種類が登場**

冬が近づき、温かい鍋料理の需要が高まる季節になって参りました。今年の土間土間はSNS等で話題の「チーズタッカルビ」の他、「キムチ鍋」「パクチーちゃんこ鍋」「明太もつ鍋」「白いカレー鍋」の4種類の鍋を2017年11月14日(水)から2018年2月28日(水)の冬季限定で提供いたします。例年提供し、好評をいただいている定番の鍋にトッピングでアクセントを加えたメニューや、見た目にも面白いユニーク鍋を提供し、土間土間でのお食事で、冬の寒い時期に心から温まっていたいただきたいと思いますと考えております。

**《商品紹介》****■メッセージが書ける新感覚鍋!! 「白いカレー鍋」****白いカレー鍋 (790円)**

チキンやたまねぎといった一般的なカレーの具材に、茄子やパプリカ、ブロッコリーを加え、土間土間特製のスパイスで味を調えたメニューです。そして、特徴的な白い見た目は、生クリームとマッシュポテトの「ふわふわマッシュ」を乗せて仕上げしており、スパイシーなカレーと混ぜるとマイルドな味わいをお楽しみいただけます。また、チョコペンを使ってメッセージを書き込むこともでき「メッセージ鍋」としてもご利用いただけます。ちょっとしたサプライズ演出におススメです。さらに♫はポテトフライをご用意。カレーとジャガイモの相性は言うまでもなく、残ったカレーを絡めたポテトフライで、最後まで鍋を堪能していただけるメニューとなっております。

※チョコペンのご希望は、スタッフまでお声掛けください。

※♫のポテトフライ (200円)

※価格は全て税抜表示です。

【一般のお客様のお問い合わせ】

株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail: [voice@reins.co.jp](mailto:voice@reins.co.jp)

TEL:0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月～金10:00～18:00/土10:00～15:00/日祝休)

## ■豚キムチに“チーズ”を加えて「豚キムチーズ鍋」



キムチとニラ、もやし、糸唐辛子に豚肉を加えたピリ辛の「豚キムチ鍋」。ここにトッピングでチーズを加えた「豚キムチーズ鍋」が新登場。寒い冬に身体を温めるピリ辛の鍋に、チーズを加えてマイルドに仕上げております。

豚キムチーズ鍋 (790円)

※チーズ抜き「豚キムチ鍋(690円)」も注文可能

## ■ちゃんこ鍋に“パクチー”を加えてさっぱりと「パクチーちゃんこ鍋」



鍋料理の定番の1つ、ちゃんこ鍋。さっぱりとした塩ベースのだしに、鶏肉の他、水菜、にんじん、えのき、長ネギ、豆腐、油揚げ、白菜、しめじと野菜をたっぷり入れた鍋。ここにお皿いっぱいパクチーを加えて、よりさっぱりとした鍋を楽しんでいただけます。

パクチーちゃんこ鍋 (790円)

※苦手な方はパクチー抜き「鶏塩ちゃんこ鍋(690円)」も注文可能

※パクチーの追加はプラス200円

## ■定番のもつ鍋に“明太子”をプラス「明太もつ鍋」



塩ベースのだしに、もつやニラ、キャベツ、唐辛子を加えたニンニクが利いたお鍋。定番のもつ鍋に加えるのは「明太子」。プリプリのもつにピリ辛の明太子が程よいアクセントになります。

明太もつ鍋 (790円)

※明太子抜き「もつ鍋」も注文可能

※明太子の追加はプラス200円

## ■メニュー紹介

- ・メのラーメン (200円)
- ・メのフォー (200円)
- ・メのポテトフライ (200円)

## ■SNSで話題!!チーズフェアでも圧倒的人気メニュー「チーズタッカルビ」



2017年9月12日から期間限定で提供している新メニュー。11月で販売終了予定の商品でしたが、予想を超える人気メニューとなり、お客様の期待に応えるため期間を延長して提供いたします。

土間土間のチーズタッカルビは、鶏モモ肉、茄子、たまねぎをコチュジャン、生姜、ニンニクをベースにしっかりと味付けしており、濃厚なチーズにも負けない味付けにしています。

レギュラーサイズ(2~3人前)とラージサイズ(3~5人前)の2サイズをご用意し、人数に合わせてサイズをお選びいただけます。

チーズタッカルビ ラージ 3~5人前(1,280円) レギュラー2~3人前(790円)

※お鍋は1人前から注文可能。  
※価格は全て税抜き表記です。



=====【一般のお客様のお問い合わせ】=====

株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail: [voice@reins.co.jp](mailto:voice@reins.co.jp)

TEL: 0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月～金10:00～18:00 / 土10:00～15:00 / 日祝休)