

“第二の我が家”をコンセプトにしたこだわりもん一家 夏のおすすめ旬彩メニュー & ご宴会コースのご提供を開始！

<http://www.ikkadining.co.jp/>

飲食事業とブライダル事業を手掛けるおもてなし集団、株式会社一家ダイニングプロジェクト（本社：千葉県市川市、代表取締役社長：武長 太郎）は、“第二の我が家”をコンセプトにしたこだわりもん一家で、5月16日(木)より夏のおすすめ旬彩メニュー、ご宴会コースのご提供を開始いたします。こだわりもん一家は旬の食材にこだわり、季節限定のコースは年4回、旬彩メニューは45日に一度のペースで変更しお客様へ提供してまいります。ぜひご利用ください。

【季節限定のご宴会コース】



【ゆったり贅沢 150分コース】全9品

4,500円(お一人様)

酒肴三種盛り

名物！一家サラダ

お造り4種盛り合わせ

【小名浜】伴助ホッケの炙り焼き

【博多】「梅の花」豆腐しゅうまい

【沖縄】あぐー豚のメンチカツ

【瀬戸内】瀬戸内牛のトマトすき焼き

【香川】極太讃岐うどん

白桃くずもち

※飲み放題込コースは6,000円(お一人様)

※店舗により金額が異なる場合がございます

※表記は税込価格です



【夏の選べる鍋堪能 120分コース】全8品

3,500円(お一人様)

おつまみ盛り合わせ

名物！一家サラダ

お造り3種盛り合わせ

氷温熟成牛の醤油麩焼き

あぐー豚のメンチカツ

一家の選べる鍋(チゲ、塩ちゃんこ)

太打ち中華麺

白桃くずもち

※飲み放題込コースは5,000円(お一人様)

※店舗により金額が異なる場合がございます

※表記は税込価格です

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社一家ダイニングプロジェクト 担当：片岡 有紀子 携帯：080-4186-2281
 TEL：03-5402-4700 FAX：03-5402-4702 MAIL：y.kataoka@ikkadining.co.jp



【一家だんらん 120分コース】全7品

2,500円(お一人様)

大盛りカレーポテトチップス

名物！一家サラダ

お造り2種盛り合わせ

若鶏の九条ネギ辛味焼き

茶豆の岩塩蒸し

あぐー豚のメンチカツ

穴子せいろ飯

※飲み放題込コースは4,000円(お一人様)

※店舗により金額が異なる場合がございます

※表記は税込価格です

【夏のおすすめ旬彩メニュー】



【真蛸とトマトの土佐酢ジュレかけ】

550円(税抜)

旬の蛸は旨味が豊富で疲労回復にも効果抜群。専業と土佐酢ジュレでさっぱりとお召し上がりいただけます。



【泉州 水茄子のお刺身】

480円(税抜)

大阪泉州の特産品『水茄子』をそのままお刺身で。みずみずしい水茄子を自家製茗荷味噌でお楽しみください。



【国産牛ブリスケとパクチーの旨辛冷しゃぶ】 950円(税抜)

希少部位の肩バラ肉「ブリスケ」を冷しゃぶに仕上げました。たっぷりのパクチー、特製の旨辛タレを絡めてお召し上がり下さい。



【氷温熟成黒豚の生姜麹焼き】

930円(税抜)

氷温で熟成された黒豚をじっくり焼き上げます。自家製生姜麹タレと一緒にどうぞ。お酒のお供に抜群です。



【大海老チーズフライ】

1本 530円(税抜)

大ぶりの海老にモッツアレラチーズがたっぷり入った贅沢な海老フライです。ユニオンソースどうぞ。



【宇治抹茶蕎麦】 630円(税抜)

宇治抹茶が練り込まれた香り豊かなお蕎麦です。玄米茶からとった香ばしい蕎麦つゆでお召し上がり下さい。

＜本件に関するお問い合わせ先＞

株式会社一家ダイニングプロジェクト 担当：片岡 有紀子 携帯：080-4186-2281
TEL：03-5402-4700 FAX：03-5402-4702 MAIL：y.kataoka@ikkadining.co.jp



【濃厚マンゴープリン】400円(税抜)

この夏一押しのデザートメニュー。

マンゴーをたっぷり使用した濃厚で滑らかなマンゴープリンです。

【こだわりもん一家の特徴】

・女将によるおもてなし



オープンキッチンとカウンター席の合間に畳を敷き、女将(着物を着た女性スタッフ)が一組様一組様に旬の食材のお召し上がり方の説明や、料理のお取り分けなど心温まるおもてなしで、居酒屋にいらながらもワンランク上の接客を感じていただけます。

・全国の“うまいもん”にこだわる



北は北海道、南は九州・沖縄から取り寄せた生鮮魚介類や旬野菜の素材本来のおいしさを追求し、大鍋、炉端焼きなど、料理長が感謝と愛情を込めて調理します。全国各地の蔵元から厳選した焼酎・地酒を取り寄せ、お料理と合わせて楽しんでいただけます。

【株式会社一家ダイニングプロジェクト概要】

- ◇会社名 : 株式会社一家ダイニングプロジェクト
- ◇所在地 : 千葉本社 千葉県市川市八幡 2-5-6 糸信ビル 3F
東京オフィス 東京都港区芝公園 3-5-12 長谷川グリーンビル 3F
- ◇代表者 : 武長 太郎
- ◇事業内容 : 多業種飲食店の経営 / ブライダル事業
- ◇店舗数 : 東京 千葉 埼玉 直営 56 店舗 婚礼施設 1 施設(2019 年 3 月末現在)
- ◇設立 : 1997 年 10 月 27 日
- ◇資本金 : 3 億 6499 万円 (2018 年 4 月末現在)
- ◇URL : <http://www.ikkadining.co.jp/>

飲食事業とブライダル事業で年間 61 億円(2018 年 3 月期)を売り上げる、創業 20 年の「日本一のおもてなしプロデュース集団」です。会員比率が約 60%の「こだわりもん一家」や、「屋台屋 博多劇場」等の飲食店を運営。2012 年に、飲食事業で培った「おもてなし力」を武器にブライダル事業へ参入し、東京タワーを目の前に臨む結婚式場「The Place of Tokyo」を運営しています。設立 5 年で挙式組数が年間 575 組(1 チャペル 3 バンケット)という人気式場を作り上げました。今後は、あらゆるおもてなしに関わる事業展開も視野に入れ“日本のおもてなしのリーディングカンパニー”を目指して参ります。

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社一家ダイニングプロジェクト 担当:片岡 有紀子 携帯:080-4186-2281
TEL:03-5402-4700 FAX:03-5402-4702 MAIL:y.kataoka@ikkadining.co.jp