

ワン・ダイニングが展開する 「ワンカルビ」「あぶりや」「きんのぶた」「いちばん地鶏」から 秋冬の味覚が楽しめる新メニューが登場！ ～秋冬グランドメニュー 9月5日(水)より全店導入～

全国に118店舗の飲食事業を展開する株式会社ワン・ダイニング(本社：大阪市西区、代表取締役社長：高橋淳)は、「ワンカルビ」「ワンカルビPREMIUM」「あぶりや」「きんのぶた」「きんのぶたPREMIUM」「いちばん地鶏」の2018年秋冬グランドメニューを9月5日(水)より全店にて導入いたします。

ワン・ダイニングでは全業態において年に数回、季節の食材を取り入れたグランドメニューに変更しております。2018年の秋冬メニューでは、秋冬の味覚をふんだんに取り入れたサイドメニューを充実させたほか、和栗や洋梨を使った季節限定のデザートなどをご用意しております。

ワン・ダイニングでは今後も、店舗の満足度向上に努めてまいります。皆様のご来店を心よりお待ちしております。

「ワンカルビ」 オススメの新メニューをご紹介します



特製スピニングサラダ
～きのこと彩り野菜の炙りチーズ
マヨサラダ～
540円(税別)

特製マヨネーズソースとチーズをバーナーで炙ったオリジナルスピニングサラダ。スタッフがお客様の目の前で調理させていただきます。



**じっくりと炊き出した牛骨スープの
特製雑炊**
640円(税別)

本格的な牛骨湯スープを使用。牛の旨味がたっぷりの濃厚な味わいが楽しめます。



**(左) 芋・栗・なんきんの
キャラメルパフェ**
460円(税別)

**(右) 宇治抹茶アイスと
3種ベリーのアチーズパ
フェ**
460円(税別)

【ワン・ダイニング株式会社】

「人生に2時間の幸せを」という価値の提供を目指し、焼肉食べ放題の「ワンカルビ」「あぶりや」など、それぞれのブランドコンセプトに沿って肉の美味しさにこだわったレストランを展開。2018年4月にワンカルビが関東初進出。

1965年創業の食肉専門店「ダイリキ」から2008年に外食部門を分社化し、ワン・ダイニングに社号を変更、16年11月に持株会社1&Dホールディングス設立。

2017年3月期の売上高234億円。従業員7,346人(18年6月時点、アルバイト含む)。

本社：大阪市西区新町1-27-9 代表取締役社長：高橋淳 <http://www.1dining.co.jp/>