



**【いろはにほへと 冬コース概要】**

- 販売期間：  
2022年11月7日（月）～2023年2月28日（火）
- 販売店舗：  
アトム運営「いろはにほへと」全24店舗
- 冬コース：
  - 「スタンダードコース」全9品  
お一人様 2時間飲み放題付 アルコール3,800円／ノンアルコール3,300円
  - 「プレミアムコース」全11品  
お一人様 3時間飲み放題付 アルコール4,500円／ノンアルコール4,000円  
→こちらの2コース、選べる鍋をお一人様+500円でつけることが可能です。  
豚キムチ鍋・生姜鶏つくね鍋 いずれかをつけることが可能。
  - 「プレミアム鍋付きコース」全11品  
お一人様 3時間飲み放題+鍋付き アルコール4,500円／ノンアルコール4,000円  
→こちらのコースは、豚キムチ鍋・生姜鶏つくね鍋 いずれかの選択が可能です。

**【いろはにほへと 冬のおすすめ概要】**

- 販売期間：  
2022年11月7日（月）～2023年2月28日（火）
- 販売店舗：  
アトム運営「いろはにほへと」全24店舗
- 冬のおすすめ：
  - 「冬の味覚」全5品
 

広島県産大粒カキフライ2個	649円
真鱈白子のガーリックバター焼き	693円
真鱈白子天ぷら	693円
真鱈白子ポン酢	693円
あん肝ポン酢	583円
  - 「こだわり鍋」全2品
 

生姜鶏つくね鍋	1,089円
豚キムチ鍋	1,089円

- 「やみつき鶏」全3品
 

やみつき鶏もも〈S〉	429円
やみつき鶏むね〈S〉	429円
やみつき鶏合い盛り〈S〉	803円



※表記価格は全て税込価格です。



## <いろはにほへと>

「いろはにほへと」は、昭和45年、すすきの南四条に一号店を出店させて頂きました。「すべてのお客様に満足して頂きたい」その思いは今も変わることなく、お客様に気軽に楽しんで頂く為に、心をこめて一皿一皿料理をお出しいたします。楽しんで飲んで、食べて頂き、お客様の「うまい!」という一言と笑顔で店内がいっぱいになれば、これ以上の喜びはありません。心ゆくまでごゆっくりお過ごし下さい!

## ■アトムグループが行っている感染症予防対策

# 新型コロナウイルス感染防止対策実施中

<p>調理器具・食器類の <b>消毒</b></p>	<p>体調不良者は 勤務させません。</p>	<p><b>感染防止</b> フロント ビニールシート設置</p>	<p>入り口に<b>消毒液</b>を 設置</p>	<p>客席の清掃時 <b>消毒</b></p>
<p>施設内 定期的に<b>消毒</b>実施</p>	<p>従業員のマスク<b>着用</b> こまめな手洗い</p>	<p>フロント会計時 キャッシュ トレイでの<b>受渡</b>の徹底</p>	<p>定期的に店内<b>換気</b></p>	<p>お客様へ安心・安全にご利用頂くために 新型コロナウイルス感染予防対策を 実施しております。</p> <p><b>コロワイドグループ</b> 株式会社アトム</p>

～本件に関するお客さまからのお問い合わせ先～  
株式会社アトム 企画広報室 担当：河瀬  
TEL：045-224-7394 FAX：045-224-7391