

～『地酒とそば・京風おでん 三間堂』～  
自慢のおでんが“あっさり初夏野菜おでん鍋”に変身  
“夏の宴” 関東にて5月24日よりスタート!

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：植田剛史）は、「地酒とそば・京風おでん 三間堂」の関東全店にて2012年5月24日（木）より、旬の素材づくしの宴会コース『夏の宴』を開始いたします。

「初夏野菜のおでん鍋」や「もち豚ごま風味しゃぶしゃぶ」、「ほたて松前蒸し」等、夏にピッタリのこだわり料理を含む全4コースをご用意しました。

今後も旬の素材をふんだんに盛り込んだ宴会料理を提供し、季節感を堪能できるサービスを展開してまいります。

＜地酒とそば・京風おでん 三間堂＞ 夏の宴【関東】

- 展開開始日： 2012年5月24日（木）～
- 展開店舗： 「地酒とそば・京風おでん 三間堂」関東全店舗



『旬の味覚尽くしと夏野菜おでんコース』  
【全8品】 お一人様 3,000円



『豚の柔らか煮と海鮮尽くしコース』  
【全8品】 お一人様 4,000円



『もち豚ごま風味しゃぶしゃぶコース』  
【全8品】 お一人様 2,500円



『女子会コース』  
【全7品】 お一人様 2,980円

※価格は税込となります。  
※昼宴会は一部実施していない店舗がございます。

【昼宴会】好評継続中!

夜に集まりにくい職場や学校関係・サークルの集まりなどにおすすめのサービス。  
11:00～15:00の間にスタートするご宴会に限り、飲み放題（1,500円）が無料となります。

＜地酒とそば・京風おでん 三間堂＞

1998年、東京都赤坂に第一号店をオープンし、以来皆様から親しまれ続けてきた三間堂。

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。職人の技とアイデアが溢れるその料理は、まさに和の芸術品です。吟味された素材と確かな技でつくり上げた京風おでんは、昆布出汁に素材の旨みが染みわたる自慢の逸品です。そして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ぐくぐりを。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。

「いつもの」お店で、異なる驚きと発見を。そんなおもてなしをご用意してお待ち申し上げます。

～本件に関するお客さまからのお問い合わせ先～

コロワイドグループ 広報担当：稲葉  
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：宮田・高島・牧野  
TEL：03-5572-6073 FAX：03-5572-6075