

～『轟眞屋』～
旬の食材を取り入れ 贅を尽くした自慢のコース
「春の宴会」提供中

株式会社コロワイドのグループ会社である株式会社アトム（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：小澤俊治）は、『轟眞屋』の名古屋市内3店舗にて、2013年3月30日（土）より「春の宴会コース」の提供を開始いたしました。

本宴会メニューでは、ホタルイカ、菜の花、鱈など旬の食材を取り入れた春の特別コースを、全コース90分飲み放題付で提供しております。（お料理のみでも承ります。）

歓送迎会の季節、新たな門出を迎えた主役の方を美味しい料理で盛り上げてはいかがでしょうか。

＜「轟眞屋」“春の宴会コース”概要＞

- 開始日 : 2013年3月30日（土）～
- 対象店舗 : 「轟眞屋」 名古屋市内3店舗
- コース一覧:



【爛漫-らんまん-】
〈お料理全10品〉 お一人様 6,000円



【曙-あけぼの-】
〈お料理全8品〉 お一人様 5,000円



【彩-いろどり-】
〈お料理全8品〉 お一人様 4,000円

※全て税込価格となります。
※全コース90分の飲み放題付き、お料理のみのご注文も承ります。

＜轟眞屋＞

京の町屋をイメージした和の雰囲気ただよう店内で、炭火焼・揚げ物・お造り・お豆腐をはじめとするさまざまな手作りお料理をいただくことができます。
季節の料理を贅沢に使った和風料理の数々は、味にうるさいグルメにも好評です。
テーブルの七輪で炙りながらお楽しみ頂ける干物は、炙りたての美味しさと香りを味わうことができ、種類も豊富でおすすめメニューとなっております。
また、刺身盛り合わせ3.5.7種には本生山葵、おろし台(鮫皮)をご用意しております。
本生山葵の摩り下ろす体験、味、香りをお楽しみください。
地酒も多数ご用意しており、厳選された美味しい料理とご一緒に楽しむ事ができます。
京の町屋を思わせる情緒溢れる和の店内で、外の喧騒を忘れ、ゆったりと落ち着いた一時をお過ごしください。

～本件に関するお客さまからのお問い合わせ先～

株式会社コロワイド 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（イニシャル内） 担当：宮田・金子・牧野
TEL：03-5572-6073 FAX：03-5572-6065