

～コロワイド東日本～

『秋の宴会コース』スタート

いろはにほへと：2013年8月22日（木）～

三間堂：2013年8月22日（木）～

北海道：2013年8月27日（火）～

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：小柳直之）では、各ブランドにて『秋の宴会コース』の提供を開始いたします。

旬の食材を使用し、各ブランドとも、ブランドの特性を活かしたお料理をご用意いたしました。また、11時から15時までのご宴会で、通常1,500円の飲み放題が無料になる「昼宴会」プランも全ブランドにて好評継続中です。

《 “秋の宴会コース” 概要 》

うまいものいっぱい いろはにほへと

■実施店舗：関東・北海道全店舗

■開始日：関東 2013年8月22日（木）～
北海道 2013年8月30日（金）～

■メニュー一例：

【新鮮舟盛りと牛タンと四元豚のしゃぶしゃぶコース】
全9品 お一人様 3,000円（税込）

【牛タンしゃぶしゃぶと真イカのチャンチャン朴葉焼きコース】
全9品 お一人様 2,500円（税込）

【鮮魚4点盛りと熟成四元豚のしゃぶしゃぶコース】
全8品 お一人様 2,000円（税込）



「イカ沖漬け」「真イカのチャンチャン朴葉焼き」「四元豚のしゃぶしゃぶ」等、北海道を代表する秋の味覚を堪能できる料理を取り揃えました。また、秋らしい彩りが見た目でも感じられる爽やかな宴会コースとなっております。

<うまいものいっぱい いろはにほへと>

今から30年余り前、酒のつまみでも料亭の高級料理でもなく、母の味に似た「偉大なるおかず」を味わえる店として「いろはにほへと」は誕生しました。

新鮮で安全な北海道の食材。その食材の旨みを最大限引き出したお惣菜メニューやオリジナル料理。豊富なメニューの他にその日のおすすめやお得な商品を掲げた黒板メニューもご用意しました。

～本件に関するお問い合わせ先～

株式会社コロワイド東日本 広報担当：稲葉・瀧川
TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977

地酒とそば・京風おでん 三間堂

- 実施店舗 : 関東・関西全店舗
- 開始日 : 関東 2013年8月22日(木)～
 関西 2013年8月29日(木)～
- メニュー一例：
 - 【三間堂特選 季節のおでん鍋コース】
全9品 お一人様 2,500円(税込)
 - 【厳選 秋の味覚三昧 ホタテと蟹の松前蒸しコース】
全9品 お一人様 3,500円(税込)
 - 【旬の味覚と豚しゃぶそば茶鍋コース】
全8品 お一人様 2,000円(税込)



三間堂自慢の出汁を効かせた「季節のおでん鍋」の他、キノコや蟹、松茸の釜飯などの旬の味覚をご用意いたしました。

<地酒とそば・京風おでん 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も自慢の逸品です。

北の味紀行と地酒 北海道

- 実施店舗 : 関東・関西全店舗
- 開始日 : 関東 2013年8月27日(火)～
 関西 2013年9月3日(火)～
- メニュー一例：
 - 【ポロト豚しゃぶしゃぶコース】
全7品 お一人様 2,500円
 - 【北の大地の名物三昧コース】
全8品 お一人様 3,500円
 - 【北海道 美食家コース】
全8品 お一人様 4,500円
 - 【三大蟹晩餐の宴】
全9品 お一人様 7,000円



「蟹」「黄金鶏」「ジギスカン」「ポロト豚」などの北海道の名物を取り揃えました。通常1,500円の飲み放題が無料となるタイムサービス「昼宴」「夕宴」「ミッドナイト宴会」も大好評につき継続中です。

<北の味紀行と地酒 北海道>

提携農家・指定漁港と契約し、現地で直に見極めた確かな食材を厳選しております。最高の素材を最高の状態でお届けすることにこだわり、鮮度を見極め、素のままの美味しさを職人の感性と技で、焼く・蒸す・煮る・盛ることで更に引き立てます。

～本件に関するお問い合わせ先～

株式会社コロワイド東日本 広報担当：稲葉・瀧川
TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977