

～「地酒とそば・京風おでん 三間堂」～

桜の葉のパウダーを練り込んだ季節感たっぷり「桜蕎麦」も登場！

『春のシーズンメニュー』提供開始

2014年3月11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、「地酒とそば・京風おでん 三間堂」にて2014年3月11日（火）より「春のシーズンメニュー」を提供いたします。

「天然真鯛のお造り」や、白魚・セリ・たらの芽・山ウド・三陸ワカメを天ぷらにした「白魚と春野菜の天ぷら」等、今が旬の食材を一番美味しい形でご提供いたします。

更に、「三間堂」自慢のそばは桜の葉のパウダーと一緒に練り込んだ「桜蕎麦」をご用意。桜の葉が入った塩つゆで春の風味を存分にお楽しみいただけます。

《「地酒とそば・京風おでん 三間堂」“春のシーズンメニュー”概要》

- 実施店舗：「地酒とそば・京風おでん 三間堂」全店舗
- 開始日：2014年3月11日（火）～
- メニュー：



- 【旬の鯛とお造り盛り合わせ】 1,580円（税抜）
- 【彩りお造り盛り合わせ】 2,880円（税抜）
- 【九州産天然真鯛のお造り】 780円（税抜）
- 【新玉ねぎと桜えびのおろしサラダ】 680円（税抜）
新玉ねぎの甘味と桜海老の風味をおろし仕立てのノンオイルドレッシングでさっぱりと！
- 【白魚と春野菜の天ぷら】 680円（税抜）
白魚・セリ・たらの芽・山ウド・三陸ワカメを天ぷらに仕上げました。
- 【新じゃが芋とイカの煮物】 580円（税抜）
- 【桜蕎麦】 680円（税抜）
蕎麦粉に桜の葉のパウダーと一緒に練り込み風味をつけた蕎麦です。桜の葉が入った塩つゆでお召し上がりください。

～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
TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977