

～北の味紀行と地酒 北海道～
新提案！ワインで楽しむ北海道産食材
『夏のシーズンメニュー』提供開始
2014年5月19日（月）～

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、「北の味紀行と地酒 北海道」全店にて2014年5月19日（月）より「夏のシーズンメニュー」の提供を開始いたします。

本メニューでは“地酒”に合うお料理と共に、近年のワインブームに合わせ、“ワイン”に合うお料理も新提案しております。ぜひお酒と北海道産食材のマリアージュをお楽しみください。

《「北の味紀行と地酒 北海道」 “夏のシーズンメニュー” 概要 》

- 店舗：「北の味紀行と地酒 北海道」全59店舗
- 期間：2014年5月19日（月）～
- メニュー一例：

《 地酒で楽しむ 》



【北海道産 活たこ刺身】
980円（税抜）

【北海道産 活たこ握り】
一貫 250円（税抜）

【北海道産 活たこ天ぷら】
780円（税抜）



【北海道産 アスパラの天ぷら】
680円（税抜）
（7月中旬までの販売予定）

【北海道産 茹でアスパラ】
580円（税抜）
（7月中旬までの販売予定）



【活花咲蟹（刺身・茹で）】
3,980円（税抜）
※7月中旬入荷予定

《 新提案！ワインで楽しむ 》



【知内産 ムール貝ワイン蒸し】
880円（税抜）



【噴火湾産
背黒イワシのバーニャカウダ】
880円（税抜）



【北海道産 チーズの3種盛り】
980円（税抜）