

今春の『手作り居酒屋 甘太郎』は“スイーツ”が充実！
“イチゴ”など春の味覚をふんだんに使った大満足のデザート
スイーツ男子にもオススメ！期間限定『春の甘味』フェア開催

関東：2012年2月14日～/関西：2012年2月27日～

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、居酒屋「甘太郎」にて関東全店で2月14日（火）、関西全店で2月27日（月）より“春メニュー”の提供を開始いたします。

通常メニューの他、今回はスイーツもバラエティ豊かに取り揃えました。春ならではのイチゴを使用した「イチゴのショコラロールモンブラン」や「イチゴの白玉クリームあんみつ」、甘太郎自慢のロングピザを使用した「ミックスベリーピザ」等、女性のみならずスイーツ好きの男性にもお喜びいただけるラインナップとなっております。送歓迎会やご友人との会食に、是非ご利用ください。

<甘太郎 “春の甘味” フェア 概要>

- 開始日：関東 2/14（火）～ / 関西 2/27（月）～
- 実施業態：『手作り居酒屋 甘太郎』 関東・関西全店舗
- メニュー 一例：



【イチゴのショコラロール
モンブラン】
¥418



【イチゴの
白玉クリームあんみつ】
¥418



【イチゴパフェ】
【キャラメルパフェ】
¥418



【バイクド・マシュマロ】
¥418



【サバラン風
フレンチトースト】
¥418



【ミックスベリーピザ】
¥733



【デザートフェンデュ】
（生チョコレートクリーム、
チョコレート、生キャラメル）
各¥418



【シロクマアイス】
¥523

<手作り居酒屋 甘太郎のこだわり>

1977年、逗子に手作り居酒屋 甘太郎第一号店がオープンし、今年で創業35周年を迎えました。逗子の小さな炉端焼き屋から始まり、創業以来、お客様により美味しく、安心安全を第一に料理をご提供する事を心がけてきました。

厳選素材の手作り料理、選り抜きの肴三昧、かつて食べた事のある昔なつかしの食堂の味を、やすらぎと賑わいのある空間で過ごしていただき、お客様に少しでもご満足いただけるよう、これからも手作り居酒屋 甘太郎はその「心」を守り続けていきます。

～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・前山
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