

～『手作り居酒屋 甘太郎』～  
全コース飲み放題付きでこの価格！お客様の満足を考えた自信の宴会コース  
**『冬の宴会コース』提供開始**

関東：2012年10月25日（木）～／関西：2012年11月6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：五十嵐茂樹）は、居酒屋「甘太郎」にて関東全店では10月25日（木）より、関西全店では11月6日（火）より“冬の宴会コース”の提供を開始いたします。

全コース飲み放題付きで一人様2,990円からと大変リーズナブルな価格設定ながら、品数は減らさず、満足度の高いコースをご用意しております。また、焼肉・しゃぶしゃぶ食べ放題も好評継続中です。

今後もお客様にご満足いただける宴会プランを提供し、集客の拡大を目指します。

**<甘太郎 “冬の宴会コース” 概要>**

- 開始日 : 関東 2012年10月25日（木）～ / 関西 2012年11月6日（火）～
- 実施業態 : 『手作り居酒屋 甘太郎』 関東・関西全店舗
- コース :



【豊熟もち豚のホイル蒸しと国産牛もつ鍋コース】  
お一人様 ¥4,000（全8品）



【若鶏のやわらか湯もっちり餃子鍋コース】  
お一人様 ¥2,990（全9品）



【もっちり餃子のチゲ鍋とサムギョプサルコース】  
お一人様 ¥3,500（全8品）



【海鮮鍋とすわい蟹の魚介の旨味あじわいコース】  
お一人様 ¥4,500（全8品）

**<手作り居酒屋 甘太郎のこだわり>**

1977年、豆子に手作り居酒屋 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。豆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  
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・クレイ・牧野  
TEL：03-5572-6073 FAX：03-5572-6075