

～ 『地酒とそば・京風おでん 三間堂』 ～
毎週火曜日を「おやじの日」に制定！地酒を半額にて提供
“春の宴会コース” 受付中

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、「地酒とそば・京風おでん 三間堂」の関東全店にて2013年2月21日（木）より、旬の素材づくしの宴会コース『春の宴会』の提供を開始いたしました。

旬の素材を使用した全4コースをご用意すると共に、週の始まりの何かとご苦勞の多いであろう毎週火曜日を「おやじの日」と制定し、三間堂自慢の地酒を半額にてご提供いたします。

今後も旬の素材をふんだんに盛り込んだ宴会料理を提供し、季節感を堪能できるサービスを展開してまいります。

<地酒とそば・京風おでん 三間堂> 春の宴会【関東】

- 展開開始日： 2013年2月21日（木）～
- 展開店舗： 「地酒とそば・京風おでん 三間堂」 関東全店舗



『旬の味覚と三間堂おでん鍋コース』
 【全8品】 お一人様 2,500円



『三間堂特撰・焼タラバ蟹と鯛の海鮮しゃぶしゃぶコース』
 【全8品】 お一人様 4,500円



『すき焼き風牛重ね焼きコース』
 【全7品】 お一人様 2,000円



『三元豚のしゃぶしゃぶとあいなめの桜蒸しコース』
 【全8品】 お一人様 3,500円

毎週火曜は【おやじの日】！

週の始まりの何かとご苦勞も多いとお察しする火曜日を「おやじの日」と制定し、三間堂自慢の地酒を半額にてご提供いたします。
 ご自身は「おやじ」と自負されている20歳以上のお客様はどなたでもご利用いただけます。

【昼宴会】好評継続中！

夜に集まりにくい職場や学校関係・サークルの集まりなどにおすすめのサービス。
 11:00～15:00の間にスタートするご宴会に限り、飲み放（1,500円）が無料となります。

<地酒とそば・京風おでん 三間堂>

1998年、東京都赤坂に第一号店をオープンし、以来皆様から親しまれ続けてきた三間堂。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は、昆布出汁に素材の旨みが染みわたる自慢の逸品です。そしてこだわりの料理と自慢の地酒を楽しんだら、三間堂の名物そばでめくくりを。これが三間堂の贅沢な楽しみ方です。店内は和を基調とした落ち着いた雰囲気なので、ゆったりとくつろぎながらお食事を楽しまいただけます。「いつもの」お店で、異なる驚きと発見を。そんなおもてなしをご用意してお待ち申し上げます。

～本件に関するお客さまからのお問い合わせ先～

コロワイドグループ 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（プラチナム内） 担当：宮田・金子・牧野
 TEL：03-5572-6073 FAX：03-5572-6065