

～『手作り居酒屋 甘太郎』～  
「若鶏半身揚げ 生しょうゆ糍タルタルで」好評につき提供期間延長！  
旬の食材を揃えた期間限定メニュー

# 期間限定『春のうまいもんフェア』提供開始

関東・関西全店舗：2013年3月6日（水）～

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2013年3月6日（水）より、関東・関西の全店舗にて“春のうまいもんフェア”を開催いたします。

「若鶏の半身揚げ 生しょうゆ糍タルタルで」は好評につき、提供期間を延長いたしました。また、「霧島鶏のクリスピー揚げ～南蛮タルタル～」 「長崎ちゃーめんサラダ」は自慢の自家製タルタルでお楽しみいただけます。

今後もお客様のご要望にお応えしたメニューを提供し、魅力的な店舗作りを行ってまいります。

## <「手作り居酒屋 甘太郎」 “春のうまいもんフェア” 概要>

- 開始日 : 2013年3月6日（水）～
- 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：

【やわらかサーロインステーキ】	733円
【石焼き揚げ出し豆腐～カルピあんかけ～】	523円
【若鶏半身揚げ～生しょうゆ糍タルタルで～】	838円
【国産牛もつ鍋】	733円
【霧島鶏のクリスピー揚げ～南蛮タルタル～】	628円
【栃尾揚げの肉味噌チーズ焼き】	418円
【鯉のガーリックカルパッチョ】	628円
【長崎ちゃーめんサラダ】	628円
【馬刺し】	628円

※全て税込価格となります。



## <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36周年を迎えます。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が心がけてきました。

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（インシャル内） 担当：宮田・金子・牧野  
TEL：03-5572-6073 FAX：03-5572-6065