

～コロワイド東日本～

夏こそ食べたい激辛料理や・夏定番のひんやりメニューなど、夏を楽しむメニューが勢揃い

『夏のシーズンメニュー』提供開始

「手作り居酒屋 甘太郎」 2014年6月18日（水）～

「居酒屋 NIJYU-MARU」 2014年6月23日（月）～

「Foodiun Bar 一磋」 2014年6月24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：四方田豊）では、「手作り居酒屋 甘太郎」にて2014年6月18日（水）～、「居酒屋 NIJYU-MARU」にて2014年6月23日（月）～、「Foodiun Bar 一磋」にて2014年6月24日（火）～『夏のシーズンメニュー』を提供いたします。

「甘太郎」では食を元気に過ごすための、スタミナ肉料理やひんやり料理、「NIJYU-MARU」ではみんなで楽しめるシェア料理や夏こそ食べたい激辛料理、「一磋」では女性を中心に大人気のサングリアとサングリアに合うお料理を取り揃えました。

《 “夏のシーズンメニュー” 概要 》

手作り居酒屋 甘太郎

- 実施店舗：「手作り居酒屋 甘太郎」関東・関西全店舗
- 開始日：2014年6月18日（水）～
- メニュー一例：

＜あなたはアツアツジュシー派？ひんやり派？＞
スタミナのつくボリューム満点の肉料理と共に、夏の定番ひんやり料理を取り揃えました。



【中落ちカルビのスタミナ石焼き】 【赤の骨付きもも肉～スパイス焼き～】 名古屋コーチンと豚骨のWスープ！
玉葱の鬼おろしダレ】 【黒の骨付きもも肉～黒七味焼き～】 【石焼き牛モツ鍋】
799円（税抜） 1本 499円（税抜） 799円（税抜）



【冷やし胡麻しゃぶサラダ】
699円（税抜）

【あっさりうま塩冷麺】
599円（税抜）

【炙りサーモンのさっぱりカルパッチョ】
599円（税抜）

～本件に関するお問い合わせ先～

株式会社コロワイド東日本 広報担当：稲葉
TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977

居酒屋 NIJYU-MARU

- 実施店舗 : 「遊食三味 NIJYU-MARU」 関東・関西全店舗
- 開始日 : 2014年6月23日 (月) ~
- メニュー一例 :

夏こそ食べたい激辛料理とみんなで楽しめるシェアメニューを取り揃えました。



【特大!!フィッシュ&チップス】
699円 (税抜)



4辛!【麻婆豆腐】
699円 (税抜)



2辛!【石焼きドライカレー】
699円 (税抜)



3辛!【グリーンソース!で緑の海老チリ】
599円 (税抜)



5辛!【激辛チキンウイング】
2本 399円 (税抜)



【冷やしイタリアン】
699円 (税抜)

Foodiun Bar 一瑛

- 実施店舗 : 「Foodiun Bar 一瑛」 全店舗
- 開始日 : 2014年6月24日 (火) ~
- メニュー一例 :

女性に人気のサングリアとサングリアに合うお料理を取り揃えました。

~種類豊富! サングリア~

- 【トロピカルフルーツの泡サングリア】 グラス690円 (税抜)
- 【白ワインのサングリア】 グラス490円 (税抜)
- 【赤ワインのサングリア】 グラス490円 (税抜)
- 【トマトのサングリア】 グラス590円 (税抜)

~サングリアのお供に~

- 【自家製レーズンバター】 390円 (税抜)
- 【さっぱり完熟トマトのマリネ】 390円 (税抜)
- 【牛カルビのひとくちローストビーフ】 590円 (税抜)
- 【天使の海老のカルパッチョ】 630円 (税抜)
- 【らい麦パンとグリーンアスパラのラクレット】 690円 (税抜)

トロピカルフルーツの泡サングリア
グラス ¥690 (税抜)

トマトのサングリア
グラス ¥590 (税抜)

白ワインのサングリア
グラス 各 ¥490 (税抜)

赤ワインのサングリア
グラス 各 ¥490 (税抜)

自家製レーズンバター ¥390 (税抜)

さっぱり完熟トマトのマリネ ¥390 (税抜)

らい麦パンとグリーンアスパラのラクレット ¥690 (税抜)

天使の海老のカルパッチョ ¥630 (税抜)