

～コロワイド東日本～

秋の厳選素材を使用したオリジナリティ溢れるコースが登場！

『秋の宴会コース』提供開始

「北の味紀行と地酒 北海道」	2014年8月25日（月）～
「地酒とそば・京風おでん 三間堂」	2014年8月26日（火）～
「うまいものいっぱい いろはにほへと」	2014年9月 3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：四方田豊）では、「北の味紀行と地酒 北海道」にて2014年8月25日（月）より、「京風おでんとそば 三間堂」にて2014年8月26日（火）より、「うまいものいっぱい いろはにほへと」にて2014年9月3日（水）より「秋の宴会コース」を提供いたします。

「秋鮭」「きのこ」「牡蠣」等、旬の厳選素材を使用し、各ブランド毎にオリジナリティ溢れるコースをご用意しております。

《 “秋の宴会コース” 概要 》

北の味紀行と地酒 北海道

- 実施店舗：「北の味紀行と地酒 北海道」全店舗
- 開始日：2014年8月25日（月）～
- メニュー：



＜新涼 コース＞

北海道ホルモンとポロト豚鉄板焼
全8品 ￥3,000（税込）

- 北海道産ちかの南蛮漬け
- 刺身3点盛り
- ラーメンサラダ
- 北の黄金鶏 塩唐揚げマスタードソース掛け
- 北海道産ミックスホルモンとポロト豚辛み鉄板焼
- 十勝産インカの目覚めとかぼちゃバター
- サーモンネギトロのつけ盛り寿司
- ハスカップアイス



＜十勝味覚三味コース＞

十勝産 秋鮭チャンチャン焼き
全9品 ￥4,000（税込）

- 北海道産スルメイカ姿煮
- 刺身3点盛り
- 十勝産マッシュルームのサラダ
- ズワイ蟹天ぷら
- 十勝産秋鮭のチャンチャン焼き
- 十勝産つば貝のオイル蒸し
- 十勝産インカの目覚めと北の黄金鶏 セイロ蒸し
- 十勝産 豆ごはん
- パンプキンムース



＜秋光コース＞

十勝ハーブ牛しゃぶしゃぶ
全9品 ￥4,500（税込）

- 北海道産スルメイカ姿煮と砂肝スモーク
- 刺身4点盛り
- タラバ蟹天ぷら
- 十勝産ビーンズサラダ
- 十勝産ハーブ牛しゃぶしゃぶ
- ポロト豚ベーコンとじゃがいものトマトソースチーズ焼き
- 十勝産ししゃもとホッケの燻製
- 蟹飯
- パンプキンムース

～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

地酒とそば・京風おでん 三間堂

- 実施店舗 : 「地酒とそば・京風おでん 三間堂」全店舗
- 開始日 : 2014年8月26日(火)～
- メニュー :



【秋の彩りと生姜出汁の豚しゃぶ鍋コース】
 全8品 2,500円(税込)
 生姜出汁の旨みあるスープで豚しゃぶとご堪能ください。

【三間堂特製 秋のおでん鍋コース】
 全9品 3,000円(税込)
 三間堂特製のきのこ入りおでん鍋と秋の彩りをご堪能ください。

【秋の味覚三味厳選コース】
 全10品 4,000円(税込)
 季節を彩る食材満載の三間堂自慢のコースです。

うまいものいっぱい いろはにほへと

- 実施店舗 : 「うまいものいっぱい いろはにほへと」東京・神奈川・埼玉全店(沼津駅南口店を含む)
- 開始日 : 2014年9月3日(水)～
- メニュー :



【もみじコース】
 全9品 2,200円(税込)
 ソフトドリンク飲み放題付

【さざんかコース】
 全10品 3,000円(税込)
 ソフトドリンク飲み放題付

【十五夜コース】
 全10品 3,500円(税込)
 ソフトドリンク飲み放題付

熟成四元豚を、銘酒「八海山」で上品な蒸し焼きにしました。秋の実りを散りばめたうまいものいっぱいの宴会コースです。

お刺身や天麩羅、しゃぶしゃぶ、お寿司などおいしいご馳走がいっぱい。厳選された素材の味をしっかりと引き出しています。

「海鮮舟盛り」や「広島県産殻付き蒸し牡蠣」まで付いたいろは自慢の宴会コース。

<タイムサービス宴会がオトク!>



【北海道・三間堂・いろはにほへと】

11:00～17:00スタート
 21:00以降 スタート

飲み放題 (通常1,500円) が無料!!