



五感で楽しむ贅沢体験！？

国産黒毛和牛とトリュフ味噌の黄金焼き

「三間堂」新宿エルタワー・新宿NS・北千住店にて期間限定で販売開始！

コロワイドグループの株式会社レイズインターナショナルコロワイドカンパニー(本社:神奈川県横浜市、代表取締役 高橋 尚也)が運営する「地酒と京風おでん 三間堂」新宿NS店・新宿エルタワー店・北千住店にて、「国産黒毛和牛とトリュフ味噌黄金焼き」を期間限定で提供します。



芳醇なトリュフの香りと黒毛和牛のサシの美しさが自ずと五感に訴えてきます

見た目の華やかさ・トリュフの芳醇な香り・黒毛和牛の旨味と柔らかい食感・鉄板で焼く音。今回三間堂ではその五感で楽しんでいただける「黒毛和牛おトリュフ味噌黄金焼き」を1,299円(税抜)で販売いたします。

お肉はサシの入った黒毛和牛を使用し、口に運んだ際にはお肉の旨みとトリュフを混ぜ合わせた特製の京味噌の芳醇な香りが口いっぱい広がります。また、鉄板はお客様の前で温めますので、焼く際に広がる香りとジュウジュウと立てる音もお楽しみいただけます。本メニューに抜群に合うワインもご用意しておりますので、是非一緒にご賞味ください。

販売店舗のご紹介

提供期間: 2019年12月10日(火)

販売店舗: 『地酒とそば 京風おでん三間堂』3店舗
新宿エルタワー、新宿NS、北千住店

===== 【取材・掲載に関するお問い合わせ】 =====

株式会社レイズインターナショナル/CWカンパニー (<https://www.cw-company.jp/>)

横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F

広報担当 藤原・辻 E-mail: sales_promotion@colowide.co.jp TEL: 045-274-5984 FAX: 045-274-5977

業態情報

「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。

三間堂の自慢の一品、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、こだわりの昆布出汁に素材の旨みが染みわたり、心も体も暖かくなれます。その他、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。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ぐりを。これが三間堂の贅沢な楽しみ方です。ドリンクメニューも多数ご用意しております。選び抜かれた自慢の地酒、焼酎で、さらに素敵なひとときをお過ごしいただけます。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お楽しみいただけます。

店舗数：21店舗（東京都9店舗、神奈川県8店舗、大阪4店舗）

URL <http://www.sangendo.jp/>

メニュー例

京風おでん盛り合わせ 1,599円(税抜)



素材を味わう厳選出汁と素材を楽しむ千変万化の京味噌薬味
※写真は12種盛りです。

和風タンシチュー 999円(税抜)



「デミグラス」と「おでん出汁」の創りだす旨みが美味です。

漬け やきとり盛り合わせ 1,099円(税抜)



皆様で召し上がりやすいように串は抜いてお送りいたします。

北海道産石臼挽蕎麦 699円(税抜)



北海道産のそば粉を丹念に石臼で挽きました。蕎麦本来の香りをご堪能ください。

※価格は全て税抜表示です。

※写真はイメージです。

===== 【取材・掲載に関するお問い合わせ】 =====

株式会社レイズインターナショナル/CWカンパニー (<https://www.cw-company.jp/>)

横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F

広報担当 藤原・辻 E-mail: sales_promotion@colowide.co.jp TEL: 045-274-5984 FAX: 045-274-5977