

「withコロナ」の居酒屋スタイル！ “おひとりずつ個食盛り”のコース料理で新生活様式に対応

2名～の少人数での利用を想定。
「甘太郎」関東・関西の店舗にて2020年7月30日より随時販売

コロナイドグループの株式会社レイズインターナショナル/CWカンパニー（本社：神奈川県横浜市代表取締役 高橋 尚也）は、運営する「手作り居酒屋 甘太郎」関東・関西の店舗にて、新生活様式に対応した、おひとりずつ個食盛りのコース料理の販売を開始いたします。



■新生活様式に対応した盛り付け

感染拡大防止のために少人数のグループでの食事が増えている今、2名～4名のコース利用を想定。3つのコース料理すべてを1人1個の盛り付けにすることで、グループ内でも箸をつつきあうことがなく、安心してお食事いただけます。



■宴会コース概要



南蛮タルタル鶏天ぷらの梅太郎コース
2,990円（税込）

人気の「南蛮タルタル鶏天ぷら」や、シャカシャカ振って食べられる「シャカポテト」、お寿司サイズの「牛カルビおにぎり」など全8品。
飲み放題付きのリーズナブルな「梅太郎」コース



冷やし牛タンしゃぶしゃぶの竹太郎コース
3,500円（税込）

さっぱり食べられる「冷やし牛タンしゃぶしゃぶ」や、小さな籠に入った「お造り三点籠盛り」、豚串1本がのった「豚串枱小丼」など全9品、飲み放題付き。
美味しさもボリュームも満点で大満足間違いなしの「竹太郎」コース



牛カルビ串と殻焼きホタテの松太郎コース
4,500円（税込）

肉感たっぷりの「牛カルビ串」や、「冷やし牛タンしゃぶしゃぶ」をはじめ、見た目も豪華な「帆立の殻焼き」、メにちょうど良いサイズの「バラちらし枱寿司」など全9品、飲み放題付き。
盛り沢山で豪華絢爛な「松太郎」コース

■実施店舗

[7月30日から実施している店舗]

千葉センシティ店、品川港南口店、川崎リパーク店

[8月4日から実施する店舗]

千葉駅前店、秋葉原店、神田南口店、新宿歌舞伎町店、池袋60階通り店、池袋西口店、池袋明治通り店、横浜北幸店、海老名店、戸塚店、湘南台店、千里中央店

[8月10日から実施する店舗]

阪急梅田店、梅田HEP通り店、新大阪ソーラ21店、なんば店、宗右衛門町店、天王寺店

■感染拡大予防策

甘太郎では、お客様ならびに従業員、そのご家族の安全・安心を最優先し、感染予防の為に様々な取り組みを行っています。



<スタッフの実施内容>

- ・マスクの着用徹底
- ・出勤前の検温の実施
- ・定期的な手洗い、うがい、手指の除菌の実施

<店舗での実施内容>

- ・ご利用ごとのテーブル等のアルコール清掃の実施
- ・お隣のお客様と極力離してご案内
- ・極力広い個室をご案内
- ・アルコール消毒液の設置
- ・定期的な換気（※）

※焼肉実施店の無縁ロースターにより通常の飲食店の換気システムと比べて約2.5～3倍の換気

<お客様にお願いしている内容>

- ・ご来店時のアルコール消毒のお願い
- ・ご来店時の検温のお願い

■業態情報

業態名 : 手作り居酒屋甘太郎 (1977年 神奈川県の下田市で1号店OPEN)

業態説明 : 1977年、下田の小さな炉端焼き屋から始まったコロナの創業ブランド。

工夫を凝らした創作料理、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ます。

店舗数 : 全国26店舗(神奈川・東京・大阪・千葉・静岡・兵庫・北海道)

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

■企業概要

株式会社レイズインターナショナル/CWカンパニー

代表者: 代表取締役 高橋 尚也

本社: 〒220-8112 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1ランドマークタワー12階

設立: 1987年6月

事業内容: 居酒屋、和食およびイタリア料理を中心とした飲食店チェーン