

いろはにほへと 旬を食べ尽くせ！いろはの“特選冬味”登場

2020年10月29日（木）～

コロナドグループの株式会社アトム（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：山角豪）は、居酒屋業態の「いろはにほへと」にて、2020年10月29日（木）から「特選冬味」メニューを販売致します。

何と云ってもウリは脂ののった国産鰯（ぶり）。煮ても焼いても刺身でも、旬の鰯を様々な料理にして揃えています。

他にも鱈白子・かに・牡蠣・わかさぎと、冬ならではの味覚が揃いました。もちろんお鍋も4種類そろえました。

‘いろは’で旬の素材とあったかメニューを食べ尽くしちゃいましょう。

旬を食べ尽くせ！
脂ののった美味しい鰯料理そろっています。

うまいものいっばい
いろはにほへと

人気の「鰯」ネタをいろは流にもっと美味しく
鰯の味覚
BURI no MIKAKU

脂ののった 鰯刺身 599円(税別)

鰯と牡蠣のみぞれ鍋 1,299円(税別)

鰯犬根 499円(税別)

脂ののった 鰯の照り焼き 599円(税別)

脂ののった 鰯の塩焼き 599円(税別)

炙り鰯のカルパッチョ 699円(税別)

※お鍋は10月29日～11月10日まで期間限定メニューです。

特選冬味

鰯 鱈白子ボン酢 599円(税別)

鰯白子の天ぷら 599円(税別)

かに かにの押し寿司 (すくい蟹と紅ズワイ蟹使用) 799円(税別)

牡蠣 瀬戸内産 牡蠣フライ(2個) 599円(税別)

わかさぎ わかさぎの炭辺唐揚げ 399円(税別)

冬の珍味 3種盛り合わせ 699円(税別)

紅鮭焼つけ 399円(税別)

あん肝 499円(税別)

鍋のぞ
●ペラどん(1人前) 200円(税別)
●ズ雑炊(1人前) 200円(税別)
●ズラーメン(1人前) 200円(税別)

鶏つみれのとろろ鍋 999円(税別)

豆腐が美味しい豚子ゲ鍋 999円(税別)

胡麻豆乳坦々鍋 1,099円(税別)

鰯と牡蠣のみぞれ鍋 1,299円(税別)

※お鍋は10月29日～11月10日まで期間限定メニューです。

【いろはにほへと「特選冬味」商品概要】

■販売期間：

2020年10月29日（木）～

■販売店舗：

アトム運営「いろはにほへと」全25店舗

■商品：

- | | |
|-------------------------|------------|
| ・ 鰯刺身 | 599円（税別） |
| ・ 鰯と牡蠣のみぞれ鍋 | 1,299円（税別） |
| ・ 鰯大根 | 499円（税別） |
| ・ 鰯の照り焼き | 599円（税別） |
| ・ 鰯の塩焼き | 599円（税別） |
| ・ 炙り鰯のカルパッチョ | 699円（税別） |
| ・ 鱈白子ポン酢 | 599円（税別） |
| ・ 鱈白子の天ぷら | 599円（税別） |
| ・ 特大！瀬戸内産牡蠣フライ（2個） | 599円（税別） |
| ・ かにの押し寿司（ずわい蟹と紅ズワイ蟹使用） | 799円（税別） |
| ・ わかさぎの磯辺唐揚げ | 399円（税別） |
| ・ 冬の珍味3種盛り合わせ | 699円（税別） |
| ・ 紅鮭麴漬け | 399円（税別） |
| ・ あん肝 | 499円（税別） |
| ・ 鶏つみれのとろろ鍋 | 999円（税別） |
| ・ 豆腐が美味しい豚チゲ鍋 | 999円（税別） |
| ・ 胡麻豆乳坦々鍋 | 1,099円（税別） |
| ・ 鰯と牡蠣のみぞれ鍋 | 1,299円（税別） |
| ・ 鍋のめうどん（1人前） | 200円（税別） |
| ・ 鍋のめ雑炊（1人前） | 200円（税別） |
| ・ 鍋のめラーメン（1人前） | 200円（税別） |



<いろはにほへと>

今から30年余り前、酒のつまみでも料亭の高級料理でもなく、母の味に似た「偉大なるおかず」を味わえる店として「いろはにほへと」は誕生しました。

食材の旨みを最大限引き出したお惣菜メニューやオリジナル料理などの豊富なメニューの他にその日のおすすめやお得な商品を掲げた黒板メニューもご用意。「いろはにほへと」はそんな旨いものがいっぱいのお店です。気の合う仲間と「いろは」な時間を心ゆくまでお楽しみください。