

～ 『地酒とそば・京風おでん 三間堂』 ～
自慢のおでんが 牛すじコラーゲンたっぷりの秋仕立てに変身！
“秋の宴” 関東全店にて9月3日よりスタート！

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：五十嵐茂樹）は、「地酒とそば・京風おでん 三間堂」の関東全店にて2012年9月3日（月）より、旬の素材づくしの宴会コース『秋の宴』を開始いたします。

牛すじコラーゲンたっぷりの「秋のおでん鍋」のほか、「ずわい蟹と金目鯛のしゃぶしゃぶ」や「豚しゃぶ鍋」など旬の素材を使用した全4コースをご用意しました。

今後も旬の素材をふんだんに盛り込んだ宴会料理を提供し、季節感を堪能できるサービスを展開してまいります。

<地酒とそば・京風おでん 三間堂> 秋の宴【関東】

- 展開開始日： 2012年9月3日（月）～
- 展開店舗： 「地酒とそば・京風おでん 三間堂」 関東全店舗



『三間堂特撰 スワイ蟹と金目鯛
 のしゃぶしゃぶコース』
 【全9品】 お一人様 3,500円



『蕎麦屋の豚しゃぶ鍋コース』
 【全8品】 お一人様 2,000円



『旬の味覚と秋おでん鍋コース』
 【全9品】 お一人様 2,500円



『女子会コース』
 【全7品】 お一人様 2,980円
 （飲み放題付き）

【昼宴会】好評継続中！
 夜に集まりにくい職場や学校関係・サークルの集まりなどにおすすめのサービス。
 11:00～15:00の間にスタートするご宴会に限り、飲み放題（1,500円）が無料となります。

※価格は税込となります。※昼宴会は一部実施していない店舗がございます。※昼宴会は3,000円以上のコースに適用されます。

<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。

産地直送の旬の素材を生かした和風料理を、精魂こめてお出ししております。

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。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、昆布出汁に素材の旨みが染みわたる自慢の逸品です。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くくりを。これが三間堂の贅沢な楽しみ方です。

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。

「いつもの」お店で、異なる驚きと発見を。そんなおもてなしをご用意してお待ち申し上げます。

～本件に関する報道関係者さまからのお問い合わせ先～
 コロワイドPR事務局（プラチナム内） 担当：宮田・グレイ・牧野
 TEL：03-5572-6073 FAX：03-5572-6075