

コロワイド東日本

『夏のシーズンメニュー』勢揃い!!

甘太郎 : 2013年5月20日(月)～
NIJYU-MARU : 2013年6月5日(水)～
いろはにほへと : 2013年6月19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:小柳直之)では、各ブランドにて『夏のシーズンメニュー』の提供を開始いたしました。

「手作り居酒屋 甘太郎」では「でっかい牛タンのねぎ塩焼き」(628円)をはじめとしたスタミナUP商品、「遊食三昧NIJYU-MARU」では「旨辛ポテトフライ」(409円)や「旨辛手羽先」(514円)といった旨辛料理を取り揃えております。また、「うまいものいっぱい いろはにほへと」では夏魚の「真鯨」を使用した商品をご用意しております。

《 “夏のシーズンメニュー” 概要 》

手作り居酒屋 甘太郎

- 実施店舗 : 関東・関西全店舗
- 開始日 : 2013年5月20日(月)～
- メニュー一例:
 - 【でっかい牛タンのねぎ塩焼き】 628円
 - 【ねぎたっぷり!ひえひえ冷麺】 628円
 - 【真鯨のさっぱり夏パッチョ】 523円
 - 【四元豚ロースのピリ辛冷しゃぶ】 523円
 - 【ふんわりお好み焼き】 523円
 - 【ハーブ塩とオリーブオイルのトマトサラダ】 418円
 - 【長芋たまり漬けとオクラこんぶ】 418円
 - 【うずらの巣】 313円
 - 【馬刺し】 628円
 - 【国産牛もつ鍋 豚骨仕立て】 733円



逗子の小さな炉端焼き屋から始まり、創業以来、お客様により美味しく、安心安全を第一に料理をご提供する事を心がけてきました。

厳選素材の手作り料理、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、お客様に少しでもご満足いただけるよう、これからも手作り居酒屋 甘太郎はその「心」を守り続けていきます。

幹事さんには嬉しい、飲み放題付の豊富な宴会コースもご用意しております。

広くゆったりとした店内は、大人数でも安心して訪れることができます。カラオケ付個室が付いている店舗もあるので、お仲間同士でおおいに盛り上げられること間違いなしです。

《 “夏のシーズンメニュー” 概要 》

遊食三昧NIJYU-MARU

- 実施店舗：関東・関西全店舗
- 開始日：2013年6月5日（水）～
- メニュー一例：
 - 【鶏肉のジューシーカシューナッツ炒め】 619円
 - 【タイの春雨サラダナムンセン】 556円
 - 【本場！エビチリソース】 514円
 - 【北海タコのカルパッチョ】 514円
 - 【海老とアボカドのスイートチリマヨ】 556円
 - 【冷しトマト】 409円
 - 【ひえひえ冷麺】 514円
 - 【生姜とザーサイの中華奴】 409円
 - 【旨辛ポテトフライ】 409円
 - 【旨辛手羽先】 514円



和・洋・中の本格メニューからオリジナル創作料理まで、種類豊富な様々なメニューを、リーズナブルな価格でお召し上がりいただけます。
 定番のフードメニューはもちろん、女性にも嬉しいデザートやカクテルも多数ご用意しております。
 店内はアジアテイストな空間となっており、女性同士でも落ち着いてお食事がお楽しみいただけます。

うまいものいっぱい いろはにほへと

- 実施店舗：関東全店舗
- 開始日：2013年6月19日（水）～
- メニュー一例：
 - 【真鯨のたたき＜刺身＞】 609円
 - 【鯨1尾まるごと握り】 714円
 - 【真鯨の唐揚げ】 504円
 - 【鯨トロ肉のねぎ和え】 609円
 - 【秘伝大豆の冷奴九条ねぎ】 399円
 - 【加賀太胡瓜とオクラ＜肉味噌＞】 609円
 - 【北海道モロコシとゴーヤのかき揚げ】 609円
 - 【白と緑のアスパラとオクラ天ぷら】 504円



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。
 新鮮で安全な北海道の食材。その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。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しました。