

～コロワイド東日本～

“肉”を使ったスタミナメニューや北海道の特選素材を使った料理など

『新グランドメニュー』提供開始

「地酒とそば・京風おでん 三間堂」：2014年4月2日（水）～

「北の味紀行と地酒 北海道」：2014年4月7日（月）～

「手作り居酒屋 甘太郎」：2014年4月22日（火）～

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、「地酒とそば・京風おでん 三間堂」にて2014年4月2日（水）より、「北の味紀行と地酒 北海道」にて2014年4月7日（月）より、「手作り居酒屋 甘太郎」にて2014年4月22日（火）より『新グランドメニュー』の提供を開始いたします。

「地酒とそば・京風おでん 三間堂」では、自慢のおでんと蕎麦を中心に、海の幸や串焼き等吟味された素材を活かした料理を取り揃えました。また、「北の味紀行と地酒 北海道」では少人数様に向けた人気メニューのハーフサイズをご用意。若い男性のお客様が中心の「手作り居酒屋 甘太郎」では肉料理やご飯・麺料理をより一層充実させております。

《 “新グランドメニュー” 概要 》

地酒とそば・京風おでん 三間堂

- 実施店舗：関東・関西 全店舗
- 開始日：2014年4月2日（水）～
- メニュー一例：



自慢の出汁で煮込んだ四季折々の具材と王道素材をじっくり煮込んだおでんと北海道産のそば粉を丹念に石臼で挽いた生蕎麦をお楽しみいただけます。

- | | | |
|-------------------|--------|------------|
| 【おでん盛り合せ】 | <7種> | 880円（税抜） |
| | <12種> | 1,480円（税抜） |
| 【北海道産石臼挽き生蕎麦】 | <1人前> | 680円（税抜） |
| | <大盛り> | 1,080円（税抜） |
| 【牛ハラミ鉄板焼き】 | | 980円（税抜） |
| 【五目釜飯】 | | 730円（税抜） |
| 【鈴麩の板わさ】 | | 580円（税抜） |
| 【天ぷら盛合せ】 | | 980円（税抜） |
| 【九条葱と炙り油あげの和風サラダ】 | | 680円（税抜） |
| 【刺身盛り合わせ】 | <5点盛り> | 1,580円（税抜） |
| | <7点盛り> | 2,880円（税抜） |
| 【ねぎとろ巻き】 | | 580円（税抜） |
| 【黒蜜水晶寄せ】 | | 330円（税抜） |

～本件に関するお問い合わせ先～

株式会社コロワイド東日本 広報担当：稲葉
TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977

北の味紀行と地酒 北海道

- 実施店舗：関東・関西全店舗
- 開始日：2014年4月7日（月）～
- メニュー一例：



少人数グループの方々にも気軽にご来店いただけるよう、人気商品のハーフサイズが新登場いたしました。

- 【たらば蟹釜茹で/天麩羅/炙り焼き】 各 3,580円（税抜）
 <ハーフ> 2,280円（税抜）
- 【北海道名物ラーメンサラダ】 980円（税抜）
 <ハーフ> 680円（税抜）
- 【海の恵彩りサラダ】 1,280円（税抜）
 <ハーフ> 780円（税抜）
- 【海鮮丼 / 蟹いくら丼】 各 1,980円（税抜）
 <ハーフ> 1,280円（税抜）
- 【豚丼】 1,280円（税抜）
 <ハーフ> 880円（税抜）

手作り居酒屋 甘太郎

- 実施店舗：関東・関西全店舗
- 開始日：2014年4月22日（火）～
- メニュー一例：



男性のお客様がメインの「甘太郎」では“肉・ボリューム・熱々の鉄板料理・辛口”にこだわった料理を取り揃えました。

- 【キュービックステーキ】 (インジェクション加工肉使用) <200g> 799円（税抜）
 <300g> 999円（税抜）
- 【牛すね肉の地獄煮込み】 639円（税抜）
- 【牛ハラミの生姜焼き】 699円（税抜）
- 【名物!!ロングソーセージ】 699円（税抜）
- 【ソース焼きそば】 599円（税抜）
- 【石焼き! 特製“スタ丼”】 599円（税抜）
- 【石焼カルビクッパ】 639円（税抜）
- 【明太クリームうどん】 599円（税抜）