

すだちを絞ってお召し上がりいただくさっぱりメニューや夏野菜・旬魚など 『夏のシーズンメニュー』提供開始

「うまいものいっぱい いろはにほへと」 2014年5月28日（水）～
「地酒とそば・京風おでん 三間堂」 2014年6月10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、「うまいものいっぱい いろはにほへと」にて2014年5月28日（水）より、「地酒とそば・京風おでん 三間堂」にて2014年6月10日（火）より夏のシーズンメニューの提供を開始いたします。

「いろはにほへと」ではすだちを絞ってお召し上がりいただくさっぱりメニュー、「三間堂」は夏野菜を使用したお料理と旬魚のお造りをご用意いたしました。

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： 2014年5月28日（水）～
- メニュー一例：

爽やかな香りとまろやかな酸味が特徴の酢橘（すだち）にはビタミンCがたっぷり。
美味しさもより一層引き立てます。



【熟成四元豚の
八海山鉄板蒸し焼き】
980円（税抜）



【宮崎産めひかり天ぷら
海老塩スダチ】
680円（税抜）



【旨味塩の唐揚げを
スダチでさっぱりと】
580円（税抜）



【冷やしTOMATO】
480円（税抜）

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6月10日（火）～
- メニュー一例：

夏野菜を様々なお料理で、旬魚はお造りに。
季節のそばは辛味大根おろしを添えてご提供いたします。



【夏野菜の天ぷら】
680円（税抜）



【米茄子の蕎麦味噌田楽】
580円（税抜）



【縞あじの造り】
780円（税抜）



【辛味大根おろし蕎麦】
780円（税抜）