

## “第二の我が家”をコンセプトにしたこだわりもん一家 秋のおすすめ旬彩メニュー第一弾のご提供を開始！

<https://kodawarimonikka.com/>

飲食事業とブライダル事業を手掛けるおもてなし集団、株式会社一家ダイニングプロジェクト（本社：千葉県市川市、代表取締役社長：武長 太郎）は、“第二の我が家”をコンセプトにしたこだわりもん一家で、8月16日(金)より秋のおすすめ旬彩メニュー第一弾のご提供を開始いたします。こだわりもん一家は旬の食材にこだわり、旬彩メニューは45日に一度のペースで変更しお客様へ提供してまいります。ぜひご利用ください。

### 【秋のおすすめ旬彩メニュー】

旬の食材をふんだんに使った季節限定メニューです。ぜひお召し上がりください。



#### 【秋丸茄子の特製チーズ田楽】

650円(税抜)

旬の丸茄子にコンビーフを使用した特製の肉味噌と、とろけるチーズをたっぷりかけて焼き上げた逸品です。



#### 【里芋と牛肉のコロッケ】

480円(税抜)

旬の里芋と牛肉、茸、チーズをふんだんに使った自家製のコロッケです。



#### 【茸と青菜のかぼす浸し】

480円(税抜)

たっぷりの茸と水菜を、鰹出汁でお浸しにしました。かぼすを絞ってさっぱりと爽やかな味わいに仕上げました。



#### 【とろとろ豚角煮の黒酢茸餡かけ】

780円(税抜)

じっくりと煮込んだやわらかい豚の角煮に、香り豊かな熟成黒酢の茸餡をたっぷりとかけました。



#### 【秋の海老チリ】

980円(税抜)

大ぶりの海老と茄子がごろっと入った海老チリです。痺れと辛さが癖になる逸品です。



#### 【冷やしかぼす蕎麦】

580円(税抜)

大分県産のかぼすを練り込んだ風味と酸味のある冷たいかけ蕎麦です。♪の逸品にどうぞ。

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社一家ダイニングプロジェクト 担当：片岡 有紀子 携帯：080-4186-2281  
 TEL：03-5402-4700 FAX：03-5402-4702 MAIL：y.kataoka@ikkadining.co.jp



### 【落花生プリン】350円(税抜)

濃厚さと滑らかさを追求した渾身の落花生プリンです。秋の味覚をどうぞ。

### 【こだわりもん一家の特徴】

#### ・女将によるおもてなし



オープンキッチンとカウンター席の合間に畳を敷き、女将(着物を着た女性スタッフ)が一組様一組様に旬の食材のお召し上がり方の説明や、料理のお取り分けなど心温まるおもてなしで、居酒屋にいながらもワンランク上の接客を感じていただけます。

#### ・全国の“うまいもん”にこだわる



北は北海道、南は九州・沖縄から取り寄せた生鮮魚介類や旬野菜の素材本来のおいしさを追求し、大鍋、炉端焼きなど、料理長が感謝と愛情を込めて調理します。全国各地の蔵元から厳選した焼酎・地酒を取り寄せ、お料理と合わせて楽しんでいただけます。

### 【一家ダイニングプロジェクト概要】

- ◇会社名 : 株式会社一家ダイニングプロジェクト
- ◇所在地 : 千葉本社 千葉県市川市八幡 2-5-6 糸信ビル 3F  
東京オフィス 東京都港区芝公園 3-5-12 長谷川グリーンビル 3F
- ◇代表者 : 武長 太郎
- ◇事業内容 : 多業種飲食店の経営 / ブライダル事業
- ◇店舗数 : 東京 千葉 埼玉 直営 56 店舗 婚礼施設 1 施設(2019年3月末現在)
- ◇設立 : 1997年10月27日
- ◇資本金 : 3億6617万円(2019年3月末現在)
- ◇URL : <http://www.ikkadining.co.jp/>

飲食事業とブライダル事業で年間70億円(2019年3月期)を売り上げる、創業20年の「日本一のおもてなし集団」です。アプリ会員数が30万人を超える「屋台屋 博多劇場」、「こだわりもん一家」等の飲食店を運営。2012年に、飲食事業で培った「おもてなしの心」を武器にブライダル事業へ参入し、東京タワーを目の前に臨む結婚式場「The Place of Tokyo」を運営しています。設立7年で日本最大級の結婚準備クチコミ情報サイト「ウエディングパーク」の「東京都の結婚式場 総合ポイントランキング」で第1位を獲得(2019年3月1日時点)する、人気式場を作り上げました。今後は、おもてなしに関わる様々な事業展開も視野に入れ「おもてなしのリーディングカンパニー」を目指して参ります。

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社一家ダイニングプロジェクト 担当:片岡 有紀子 携帯:080-4186-2281  
TEL:03-5402-4700 FAX:03-5402-4702 MAIL:y.kataoka@ikkadining.co.jp