

## “第二の我が家”をコンセプトにしたこだわりもん一家 冬のおすすめ旬彩メニュー＆ご宴会コースのご提供を開始！

<http://www.ikkadining.co.jp/>

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、11月16日(土)より冬のおすすめ旬彩メニュー、ご宴会コース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、季節限定のコースは年4回、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。忘年会などにぜひご利用ください。

### 【季節限定のご宴会コース】



#### 【具沢山ちゃんこ鍋コース】

**全8品 120分 3,500円(お一人様/税抜)**

厚焼き玉子の蟹餡掛け

一家サラダ

鮮魚お造り3種4点盛り合わせ

若鶏の特製葱塩焼き

牡蠣フライ

一家名物！具沢山の寄せ鍋

雑炊

抹茶わらび餅

※飲み放題込コースは4,800円(お一人様/税抜)

※銀座店、神保町店、上野店、千葉店、成田店は  
コース金額が異なります(上記に+500円)



#### 【瀬戸内牛のすき焼き鍋コース】全9品 150分

**4,500円(お一人様/税抜)**

酒の肴3種盛り

一家サラダ

鮮魚お造り4種5点盛り合わせ

【小名浜】伴助ほっけの炙り焼き

氷温熟成黒豚の特製葱塩焼き

金目鯛の5色あられ揚げ

瀬戸内牛のすき焼き鍋

讃岐うどん

抹茶わらび餅

※飲み放題込コースは5,800円(お一人様/税抜)

※銀座店、神保町店、上野店、千葉店、成田店は  
コース金額が異なります(上記に+500円)

<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



**【鶏つくねの生姜味噌鍋コース】全7品 120分**

**2,500円(お一人様/税抜)**

季節の小鉢

鮮魚お造り 2種 3点盛り合わせ

【宮城】金華鯖醤油干し炙り焼き

【陸奥湾】帆立フライ

温か枝豆の岩塩蒸し

特製鶏つくねの生姜味噌鍋

極太らーめん

※飲み放題込コースは3,800円(お一人様/税抜)

※銀座店、神保町店、上野店、千葉店、成田店は  
コース金額が異なります(上記に+500円)

**【冬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。



**【ずわい蟹と春菊の白菜サラダ】  
650円(税抜)**

シャキシャキの白菜と春菊、ずわい蟹を使った贅沢なサラダ。自家製の山葵ドレッシングにはカニ味噌を隠し味に使用し、コクのある味わいに仕上げました。



**【下仁田葱の網焼き】  
480円(税抜)**

群馬県の特産品「下仁田葱」をじっくり焼き上げ、独特な甘みを引き出しました。自家製豚肉味噌でお召し上がり下さい。



**【金目鯛と海老芋の揚げだし】  
850円(税抜)**

高級魚「金目鯛」と、冬を代表する京野菜「海老芋」揚げだしに仕上げました。肌寒い初冬にぴったりな逸品です。



**【牛たんと冬大根の石焼チゲ】  
950円(税抜)**

柔らかく煮た牛タンと、みずみずしい冬大根を使用した心も体も温まる逸品。温泉卵と一緒に召し上がりください。



**【蟹チーズコロッケ】430円(税抜)**

たっぷりの蟹と、相性抜群のモッツアレラチーズを使用したアツアツのコロッケです。食べやすく一口サイズに仕上げました。



**【柚子そば】580円(税抜)**

冬に旬をむかえる柚子をふんだんに練りこんださっぱりとしたお蕎麦です。柚子果汁入りのそばつゆでお召し上がりください。

＜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



### 【大人のチョコレートプリン】400円(税抜)

カカオが香る、ほろ苦い大人のデザートです。  
自家製の黒糖イチゴジャムとの相性も抜群です！

### 【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 66 店舗 婚礼施設 1 施設(2019年9月末現在)
- ◇設立 : 1997年10月27日
- ◇資本金 : 3億6617万円(2019年9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