

## “第二の我が家”をコンセプトにしたこだわりもん一家 冬のおすすすめ旬彩メニュー 第2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、1月16日(木)より冬のおすすすめ旬彩メニュー第2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)

旬の白菜と春菊、ずわい蟹を使った贅沢なサラダです。カニ味噌を隠し味にした自家製の山葵ドレッシングでコクのある味わいに仕上げました。



【金目鯛と海老芋の柚子餡かけ】

880円(税抜)

高級魚金目鯛と、冬を代表する京野菜の海老芋を揚げだしに仕上げました。柚子の香りの熱々の餡と一緒に召し上がりください。



【竹の子の土佐揚げ】

1本 250円(税抜)

相性抜群の新竹の子と鰹節と一緒に揚げ、風味を一層引き立たせました。山椒塩と一緒に召し上がりください。



【牛タン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チゲにした身体が温まる逸品です。温泉卵と一緒に召し上がりいただけます。



【下仁田葱の天ぷら】 530円(税抜)

群馬県の特産品「下仁田葱」を天ぷらにし、素材本来の甘みと旨みを引き出しました。自家製の肉味噌と藻塩でお召し上がりください。



【ベビー帆立のアヒージョ】

バケット付き 750円(税抜)

陸奥湾で獲れた身の柔らかい帆立とホクホクの長芋を使用したアヒージョです。帆立の旨味が染み出したオイルをお楽しみください。

<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味の手作りプリンに、自家製の黒糖いちごジャムをトッピングしました。

デザートにぜひお召し上がりください。

※店舗によって取り扱いメニューが異なる場合があります。あらかじめご了承ください。

### 【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。

### 【株式会社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