

報道関係者各位

2020年2月16日
株式会社一家ダイニングプロジェクト

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

<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、2月16日(日)より春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。祝賀会や歓送迎会などにぜひご利用ください。

【季節限定のご宴会コース】

桜海老や春かつおなど、旬の素材を取り入れた全3コースをご用意しました。



【具沢山ちゃんこ鍋コース】

全9品 150分 4,500円(お一人様/税込)

前菜3種盛り
 一家サラダ
 鮮魚4点盛り
 氷温熟成牛の網焼き
 生しらすとわかめの酢の物
 牛たん100%のメンチカツ
 春爛漫具沢山ちゃんこ鍋
 細打ちうどん
 ミニどら焼き

※飲み放題込コースは6,000円(お一人様/税込)

※銀座店はコース金額が異なります(上記に+500円)



【国産牛もつ鍋コース】全9品 120分

3,500円(お一人様/税込)

桜海老と菜の花のお浸し
 一家サラダ
 春かつおのたたきと鮮魚2点盛り
 桜姫鶏もも肉の葱塩焼き
 生しらすとわかめの酢の物
 桜海老クリームコロッケ
 国産牛もつと春キャベツのもつ鍋
 ちゃんぽん麺
 ミニどら焼き

※飲み放題込コースは5,000円(お一人様/税込)

※銀座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



【春の団欒コース】全7品 120分

2,500円(お一人様/税込)

季節の小鉢

一家サラダ

春かつおのたたきと鮮魚2点盛り

若鶏の葱塩焼き

枝豆

桜海老クリームコロッケ

釜揚げしらすと若草のせいろごはん

※飲み放題込コースは4,000円(お一人様/税込)

※銀座店はコース金額が異なります(上記に+500円)

【春のおすすめ旬彩メニュー】

旬の食材をふんだんに使った全7品の季節限定メニューをご用意しました。ぜひお召し上がりください。

※こだわりもん一家 神保町店のみ取り扱いなし



**【熊本県千興ファーム 桜肉のたたき】
1,280円(税抜)**

脂ののった馬肉を使用しました。程よい甘みととろみのある霧島醤油でお召し上がりいただけます。



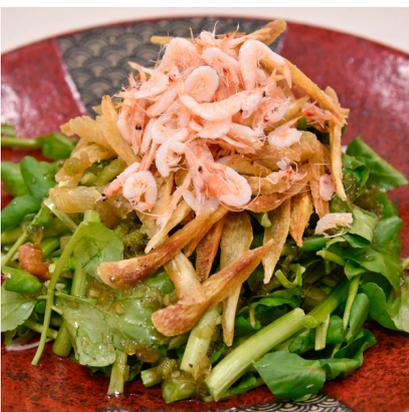
【桜うどん】630円(税抜)

桜の練り込まれた見た目も美しいうどんです。桜が香るめんつゆでお召し上がりください。



**【名残り白子と豆腐の麻婆】
850円(税抜)**

痺れる辛みとクリーミーな白子が相性抜群のオリジナル麻婆豆腐です。



**【桜海老と牛蒡のクレソンサラダ】
580円(税抜)**

桜海老と牛蒡のサクサクとした食感を楽しむことができる具沢山のサラダです。自家製の山葵ドレッシングとの相性は抜群です。



**【鯖と葉玉ねぎの南蛮漬け】
630円(税抜)**

旬の鯖と葉玉ねぎをシンプルに南蛮漬けに仕上げました。さっぱりとした逸品をお楽しみください。



**【青森県産 白魚と筍 湯葉の玉子とじ】
680円(税抜)**

青森県産の白魚と旬の筍、湯葉と一緒に玉子とじにしました。

＜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



【苺の和モンブラン】 480 円(税抜)

白あんで和テイストに仕上げた苺のモンブランです。

【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 50 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