

～『地酒とそば・京風おでん 三間堂』～
旬の素材をふんだんに盛り込んだ 宴会料理をご堪能ください
“冬の宴会コース” 関東・関西にてスタート！
関東：10/27～・関西：11/15～

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：植田剛史）は、「地酒とそば・京風おでん 三間堂冬宴会メニュー」を関東全店で10月27日（木）より、関西全店で11月15日（火）より開始いたします。

関東では特製のおでん出汁で仕上げた寄せ鍋が自慢の「紅ずわい蟹とおでん屋の寄せ鍋コース」、新鮮な鶏のつくねが入ったカレー南蛮鍋「鶏つくねのカレー南蛮鍋コース」、贅沢に紅ずわい蟹を使った「冬の味覚と紅ずわい蟹鍋コース」の3種類をご用意、関西では「豚バラ肉のそば茶しゃぶしゃぶ宴会」を始めとした、バラエティ豊かな6種類のコースをご用意いたしました。11:00～15:00の間にスタートするご宴会「昼宴」では、同コースをご利用のお客様に飲み放題を0円で提供いたします。夜に集まりにくい職場や学校関係、サークルの集まりなどにご利用くださいませ。

是非この機会に、旬の素材をふんだんに盛り込んだ、宴会料理を忘新年会でお楽しみください。

＜地酒とそば・京風おでん 三間堂＞ 冬宴会メニュー【関東】

- 展開開始日： 10月27日（木）～
- 展開店舗： 「地酒とそば・京風おでん 三間堂」関東全店舗



【紅ずわい蟹とおでん屋の寄せ鍋コース】
全9品
お一人様3,500円

■□■こだわり■□■
おでん屋の寄せ鍋

特製のおでん出汁で仕上げた寄せ鍋です。味もボリュームも三間堂定番の自慢の一品です。



【鶏つくねのカレー南蛮鍋コース】
全8品
お一人様3,000円

■□■こだわり■□■
鶏つくねカレー南蛮鍋

新鮮な鶏のつくねのトロ～としたカレー南蛮鍋。芯から温まる人気の鍋です。



【冬の味覚と紅ずわい蟹鍋コース】
全9品
お一人様4,500円

■□■こだわり■□■
紅ずわい蟹鍋

贅沢に紅ずわい蟹を使った厳選食材の鍋です。蟹の出汁が食欲をそそります。

※価格は全て税込です。店舗により内容・価格が異なる場合がございます。

～本件に関するお客さまからのお問い合わせ先～
コロワイドグループ 広報担当：稲葉・前山
TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977

～本件に関する報道関係者さまからのお問い合わせ先～
コロワイドPR事務局（プラチナム内） 担当：宮田・高島・牧野
TEL：03-5572-6073 FAX：03-5572-6075

＜地酒とそば・京風おでん 三間堂＞ 冬宴会メニュー【関西】

■展開開始日： 11月15日（火）～

■展開店舗： 「地酒とそば・京風おでん 三間堂」関西全店舗



【豚バラ肉のそば茶
しゃぶしゃぶ宴会】
全9品
お一人様3,000円



【てっちり鍋宴会】
全6品
お一人様4,500円



【贅沢会席コース】
全8品
お一人様5,000円



【三間堂の宴】
全8品
お一人様3,500円



【寒鰯と金目鯛の魚すき鍋宴会】
全9品
お一人様4,000円



【(飲み放題付き)特製味噌鍋宴会】
全8品
お一人様3,980円

＜＜＜ お得な宴会コース特典 ＞＞＞

昼宴会 / 日曜・祝日の宴会 / 20：30以降の宴会 ⇒⇒⇒

飲み放題0円

＜地酒とそば・京風おでん 三間堂＞

1998年、東京都赤坂に第一号店をオープンし、以来皆様から親しまれ続けてきた三間堂。

産地直送の旬の素材を生かした和風料理を、精確こめてお出ししております。

和食一筋の料理長によるこだわりの創作和食の数々。職人の技とアイデアが溢れるその料理は、まさに和の芸術品です。吟味された素材と確かな技で作り上げた京風おでんは、昆布出汁に素材の旨みが染みわたる自慢の逸品です。そしてこだわりの料理と自慢の地酒を楽しんだら、三間堂の名物そばでめくくりを。これが三間堂の贅沢な楽しみ方です。

店内は和を基調とした落ち着いた雰囲気なので、ゆったりとくつろぎながらお食事をお楽しみいただけます。

「いつもの」お店で、異なる驚きと発見を。そんなおもてなしをご用意してお待ち申し上げます。

～本件に関するお客さまからのお問い合わせ先～

コロワイドグループ 広報担当：稲葉・前山

TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977

～本件に関する報道関係者さまからのお問い合わせ先～

コロワイドPR事務局（プラチナム内） 担当：宮田・高島・牧野

TEL：03-5572-6073 FAX：03-5572-6075