

“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！

<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、2月16日(土)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。祝賀会、歓送迎会にぜひご利用ください。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。

【季節限定のご宴会コース】



【ゆったり贅沢 150分コース】4,500円(お一人様)

先付け：生しらすポン酢
 菜盛：一家サラダ
 造り：鮮魚お造り4種盛り合わせ
 焼き物：金目鯛酒塩焼き
 強肴：珍味3点盛り
 揚げ物：牛肉100%ジューシーメンチカツ
 鍋：国産牛のすき焼き鍋
 食事：きしめん
 水菓子：桜餅
 ※飲み放題込コースは6,000円(お一人様)
 ※店舗により金額が異なる場合がございます
 ※表記は税込価格です



【春鍋堪能 120分コース】3,500円(お一人様)

先付け：おつまみ盛り合わせ
 菜盛：一家サラダ
 造り：鮮魚お造り3種盛り合わせ
 焼き物：氷温熟成黒豚の醤油麹焼き
 揚げ物：熱々桜海老クリームコロッケ
 鍋：一家名物！春爛漫ちゃんご鍋
 食事：きしめん
 水菓子：桜餅
 ※飲み放題込コースは5,000円(お一人様)
 ※店舗により金額が異なる場合がございます
 ※表記は税込価格です

<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



【一家だんらん 120分コース】2,500円(お一人様)

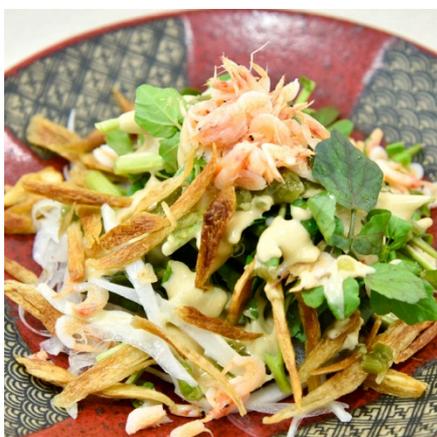
- 先付け：旬の小鉢
 - 菜物：一家ベストセラーの温玉サラダ
 - 造り：鰹の塩たたき
 - 焼き物：若鶏の九条ネギ塩だれ焼き
 - 揚げ物：熱々桜海老クリームコロッケ
 - 蒸し物：茶豆
 - 食事：釜揚げしらすと梅ゆかり蒸籠飯
 - 水菓子：桜餅
- ※飲み放題込コースは4,000円(お一人様)
 ※店舗により金額が異なる場合がございます
 ※表記は税込価格です

【春のおすすめ旬彩メニュー】



【初鰹の塩たたき】 880円(税抜)

静岡県焼津港で獲れた「初鰹」
 駿河湾の粗塩とにんにくでどうぞ。



【クレソンと新玉葱の揚げ牛蒡サラダ】

580円(税抜)

クレソンの香りと新玉葱の甘みが
 自家製の山葵胡麻ダレと相性抜群です。



【旬の天ぷら】 550円(税抜)

今旬の筍を桜の花を入れた自家製の
 桜塩に付けてお召し上がりください。



【春野菜と真鱈白子のアヒージョ】

780円(税抜)

丁寧に仕上げた白子の燻製と筍、
 菜の花を入れたアヒージョです。



【柔らか牛タンと春大根の石焼き

コムタンスープ】 980円(税抜)

厚切りの牛タンと春大根をコムタ
 ンスープでじっくり煮込みました。



【桜うどん】 680円(税抜)

桜の葉が練りこまれた色鮮やかな
 うどんです。メのお食事にどうぞ。

＜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

【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、居酒屋にいら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。

【こだわりもん一家 アプリ概要】



販売元 : GMO TECH, Inc
サイズ : 127.8MB
カテゴリ : [フード/ドリンク](#)
互換性 : iOS 9.0 以降 iPhone、iPad、および iPod touch に対応
言語 : 日本語、英語
年齢 : このアプリケーションのダウンロードは、17才以上の方が対象

【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(平成 30 年 12 月末現在)
- ◇設立 : 1997 年 10 月 27 日(平成 9 年)
- ◇資本金 : 3 億 6499 万円 (平成 30 年 4 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 61 億円(2018 年 3 月期)を売り上げる、創業 20 年の「日本一のおもてなしプロデュース集団」です。会員比率が約 60%の「こだわりもん一家」や、「屋台屋 博多劇場」等の飲食店を運営。2012 年に、飲食事業で培った「おもてなし力」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 5 年で挙式組数が年間 575 組(1 チャペル 3 バンケット)という人気式場を作り上げました。今後は、あらゆるおもてなしに関わる事業展開も視野に入れ“日本の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