

“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 第2弾のご提供を開始！

<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：千葉縣市川市、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、4月1日(月)より春のお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。



【生しらすユッケ】530 円(税抜)

生しらすを濃厚な奥久慈卵の卵黄と絡めてお召し上がりください。お酒の肴にどうぞ。



【蛸烏賊の唐揚げ】580 円(税抜)

日本海で獲れた蛸烏賊をシンプルに唐揚げにしました。お酒がすすむ逸品です。



【筍とカマンベールチーズのアヒージョ】

750 円(税抜)

筍と濃厚なカマンベールチーズを贅沢に使用したアヒージョです。バケットとどうぞ。



【子持ち昆布の土佐揚げ(1本)】

380 円(税抜)

子持ち昆布のプチプチとした食感と、相性抜群の醤油麹とマヨネーズをお楽しみください。



【氷温熟成黒豚の桜味噌漬け焼き】

930 円(税抜)

氷温熟成された黒豚を特製桜味噌に漬け込みじっくり焼き上げました。自家製のふき味噌と一緒にどうぞ。



【新わかめ蕎麦】630 円(税抜)

わかめが練り込まれた風味豊かな蕎麦です。メの逸品に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



【練乳いちごプリン】430 円(税抜)

旬のいちごを使用したこの春お勤めの手作りプリンです。
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。

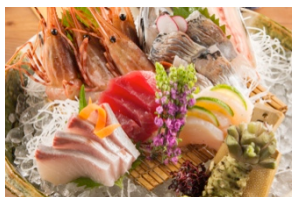
【こだわりもん一家の特徴】

・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。

【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