

2019 年 10 月 16 日

ニュースリリース

報道関係各位

刺身居酒屋『魚や一丁』、酒肴や『一丁まえ』において 10/15（火）より、新ご宴会コースがスタートしました

株式会社ヴィア・ホールディングスの子会社である株式会社一丁（住所：東京都新宿区早稲田鶴巻町 代表：楠元 健一郎）は、刺身居酒屋『魚や一丁』、酒肴や『一丁まえ』各店において、**新ご宴会コース** メニューを 10/15（火）よりスタートいたしました。

■ 新ご宴会コースは、「選べるメイン」を中心とした 6 コース ～すべて飲み放題 2 時間付～

これからの季節の北海道で、おいしくなる食材・食べたい郷土料理を、新ご宴会コースとして計 6 種類のコースに取り込みました。また、**メイン料理はお客様にお選びいただけるコースが多数**です。あれこれ迷うのも、食の楽しみ。一丁のご宴会コースで、心もおなかも温まってください。



※写真は「大漁コース」

『北海道 肉×魚介コース(全 8 品)』 (4,500 円 (税込) / 人)

「魚もいいけど、肉も食べたい！」そんな方のために、北海道の山の幸・海の幸を取り揃えました。メインは「**札幌式生ラム焼肉**」と「**海鮮漁港鍋**」からお選びください。

『北海道 魚×魚介コース(全 9 品)』 (4,500 円 (税込) / 人)

とことん北海道の海の恵みを堪能するならこのコース。メインの鍋は「**北海道名物十勝石狩鍋**」と「**海鮮漁港鍋**」からお選びください。

『大漁コース (全 9 品)』 (5,000 円 (税込) / 人)

一丁の魅力満点!! 選べる鍋と選べる逸品。メインは「**知床漁港のキンキ鍋**」「**あんこうとあん肝の贅沢味噌鍋**」「**茹でズワイガニの脚盛り**」からお選びいただけます。

他 3 コース

※コースの実施状況は、店舗によって異なる場合がございます。
お気軽に店舗までお尋ねください。

刺身居酒屋『魚や一丁』、酒肴や『一丁まえ』 店舗ご紹介

・『魚や一丁』

銀座本店、新宿三光町店、新宿西口店、新橋店、浦和店、
大森ベルポート店、大塚店、鶯谷店、町田店、東京日本橋店
大宮東口店、横浜西口店、川崎砂子店、川崎日航ホテル店
新横浜店、札幌駅店

・『一丁まえ』 銀座コリドー店



※ 詳細の店舗は MOVIA ⇒ URL : <http://movia.jp.com/>

※ ご予約は各店にて承ります。

※ かわり鮎とうまい肴『鮎や一丁 秋葉原店』では、当宴会コースの取り扱いはありません。

お問い合わせ先

● 商品に関するお問合せ先 ●

株式会社一丁 商品部

TEL.03-5155-6812 FAX.03-5287-3037

● プレスリリースに関するお問合せ先 ●

株式会社ヴィア・ホールディングス 企画部

担当：黒岩

TEL.03-5155-6801 FAX.03-5155-6250

<<新ご宴会コースご紹介(抜粋)>>

※すべて飲み放題 2 時間付、金額は 1 人前です。
※写真は 4 人前となります。



【北海道 肉×魚介コース】 全 8 品 ¥4,500 (税込)

★「魚もいいけど、肉も食べたい！」そんな方のために、北海道の山の幸・海の幸を取り揃えました。メインの鍋は「札幌式生ラム焼肉」と「海鮮漁港鍋」からお選びください。

- <<先付>> 前菜 2 種盛り
- <<一品>> しらすの和風ビザ
- <<サラダ>> 北海道名物ラーメンサラダ
- <<刺身>> 鮮魚姿造り入り刺し身ト箱盛り
- <<揚げ物>> 鶏もも一枚肉のザンギ
- <<焼き物>> 北海道産熟成豚の鉄焼き
- <<選べる鍋>> 札幌式生ラム焼肉
or 海鮮漁港鍋
- <<食事>> 六子の押し鮓



【北海道 魚×魚介コース】 全 9 品 ¥4,500 (税込)

★とことん北海道の海の恵みを堪能するならこのコース。メインの鍋は「北海道名物十勝石狩鍋」と「海鮮漁港鍋」からお選びください。

- <<先付>> 前菜 2 種盛り
- <<一品>> ムール貝と帆立のバター蒸し
- <<サラダ>> 北海道名物ラーメンサラダ
- <<刺身>> 大漁舟盛り
- <<揚げ物>> 北海道名物ザンギ
- <<焼き物>> 魚串と玉子串
- <<逸品>> 豆富と卵の茶碗蒸しあおさあかけ
- <<選べる鍋>> 北海道名物十勝石狩鍋
or 海鮮漁港鍋
- <<食事>> うどん薬味セット(うどんお替り OK)



【大漁コース】 全 9 品 ¥5,000 (税込)

★一丁の魅力満点!! 選べる鍋と選べる逸品。鍋は「知床漁港のキンキ鍋」「あんこうとあん肝の贅沢味噌鍋」「茹でズワイガニの脚盛り」からお選びいただけます。

- <<先付>> 珍味
- <<一品>> 焼き牡蠣カクテルソース
- <<サラダ>> 野菜の蒸籠蒸しかに味噌ソースで
- <<刺身>> 大漁舟盛り
- <<揚げ物>> きこのフッター
- <<焼き物>> まぐろカマの香草バター焼き
- <<選べる逸品>> 生ラム香草パン粉焼き
or 酒菜珍味皿
- <<選べる鍋>> 知床漁港のキンキ鍋
or あんこうとあん肝の贅沢味噌鍋
or 茹でズワイ蟹の脚盛り
- <<食事>> 鮭といくらの土鍋ごはん



【旬彩楽味コース】 全 9 品 ¥4,000 (税込)

★全 9 品! バリエティ感&ボリューム感満点です。

- <<先付>> 塩ゆで甘海老
- <<一品>> 焼売せいろ蒸し しらすの和風ビザ
- <<サラダ>> 温泉卵のシーザーサラダ
- <<刺身>> 鮮魚姿造り入り刺し身ト箱盛り
- <<揚げ物>> ポテトとザンギ(ポテトお替り OK)
- <<逸品>> 茶碗蒸し
- <<鍋>> 牡蠣とわかめ的美酒しゃぶ鍋
- <<食事>> うどん薬味セット(うどんお替り OK)

*店舗によって、内容が異なる場合がございます