

2018 年 8 月 22 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』 新ご宴会コース、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：東京都文京区関口 代表：窪田 進）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**をスタートいたしました。

■ 新ご宴会コースは 5 種類 ～すべて飲み放題 2 時間付～

新ご宴会コースとして、計 5 種類のコースをご用意しました。

『北海道コース（全 8 品）』

（男性：4,500 円（税込）/人 女性：3,500 円（税込）/人）

「刺身舟盛り」に加え、メインを「カニ」「ラム」「イカ」から選べる北海道の恵み堪能コース

『秋堪能コース（全 7 品）』 （4,000 円（税込）/人）

刺身、串焼き、鍋、寿司で、秋こそ美味しい海の恵みと大地の恵みを味わいつく贅沢コース

『一丁大漁コース（全 8 品）』 （5,000 円（税込）/人）

メインは「ハマグリどっさり鍋」「真鯛の姿造り」

他 2 コース

「ズワイガに盛り」から選べる、一丁自慢のコース

■ 一丁特選コース も 引き続き 2 種類

特別なご接待や大切な方とのご会席にご利用いただきたい一丁特選コースもご用意しております。

『まぐろ三味コース』（6,000 円（税込）/人）

『活魚コース』（7,000 円（税込）/人）

※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。

■ 魚や一丁は「3010運動（サンマルイチマル運動）」に賛同し、推奨しております。

宴会における大量の食材ロスを減らすため、最初の「30 分」、最後の「10 分」は、皆で食べる時間を設けましょう！それが「3010運動」です。魚や一丁では、ご協力いただけるお客様へ、お一人様**「デザート 1 皿サービス」**させていただきます！

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、秋葉原店、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、南 3 条ノルベサ店

・『一丁まえ』

銀座コリドー店

※ 詳細の店舗は MOVIA ⇒ URL : <http://movia.jpn.com/>
※ ご予約は各店にて承ります。



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 企画本部

担当：黒岩

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

E-MAIL : s.kuroiwa@via-hd.co.jp

<<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。



【北海道コース】 全 8 品 男性 ¥4,500（税込）
女性 ¥3,500（税込）

★「刺身舟盛り」に加え、メインを「カニ」「ラム」「イカ」から選べる
北海道の恵み堪能コース

- <<前菜>> じゃがいもと豆乳の冷製スープ
前菜 3 点盛り
- <<サラダ>> ラーメンサラダ
- <<刺身>> 刺身 6 点トロ箱盛り
- <<主菜>> 選べるメイン（以下 3 点のうち 1 点）
 - ・札幌式生ラム焼肉
 - ・ヤリイカのチャンチャン焼き
 - ・ズワイがに盛り（トゲズワイ）
- <<焼物>> 北海道産 熟成豚のポークチャップ
- <<揚げ物>> 釧路風 ネギ塩ザンギ
- <<お食事>> 釧路名物 にしんの霧寿司



【秋堪能コース】 全 7 品 ¥4,000（税込）

★秋の味覚を楽しむこだわり贅沢コース

- <<前菜>> 中札内村産 こだわり枝豆
- <<サラダ>> かぼちゃのサラダ
- <<刺身>> 秋の刺身 5 点盛り
- <<主菜>> 選べるメイン（以下 2 点のうち 1 点）
 - ・たっぶり木の子のとうろ鍋
 - ・一丁流いも煮鍋
- <<焼物>> 塩さばの串焼き
- <<揚げ物>> 茄子と豆腐の揚げだし
- <<お食事>> 秋刀魚の押し寿司



【一丁大漁コース】 全 8 品 ¥5,000（税込）

★ メインを「ハマグリどっさり鍋」「真鯛姿造り」「ズワイがに盛り」
から選べる豪華コース

- <<前菜>> 前菜 5 点盛り
- <<一品>> 茶碗蒸し
生ラムのロースト
- <<刺身>> 刺身大漁舟盛り
- <<主菜>> 選べるメイン（以下 3 点のうち 1 点）
 - ・ハマグリどっさり鍋
 - ・真鯛姿造り
 - ・ズワイがに盛り（トゲズワイ）
- <<焼物>> ふぐの一夜干し
- <<揚げ物>> ズケまぐろカツ
- <<お食事>> にぎり寿司（まぐろ・真鯛）



【バラエティーコース 全 10 品 ¥4,000（税込）

★なんと全 10 品！ 刺身トロ箱盛りを中心に、ボリューム感満点の
品揃えです

- <<前菜>> 枝豆
- <<一品>> 茶碗蒸し
明太子ピザ
- <<刺身>> 2 色のあて巻き
せいろ蒸しシュウマイ
- <<焼物>> トマトとチーズの月見つくね
- <<揚げ物>> スティック春巻き
ザンギ&ポテト
- <<お食事>> あんかけかた焼きそば

*店舗によって内容が異なる場合がございます