

ニュースリリース  
報道関係各位

## 『魚や一丁』『鯔や一丁』『一丁まえ』各店で、 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：東京都文京区 代表：窪田 進）は、刺身居酒屋『魚や一丁』、かわり鯔とうまい肴『鯔や一丁』、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 6 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。

#### 『北海道堪能! 肉魚満天コース (全 8 品)』 (4,500 円 (税込) /人)

自慢の「鮮魚姿入り刺身トロ箱盛り」に加え、「知床鶏もも一枚ザンギ」や「十勝産熟成豚のちゃんちゃん焼き」など、美味しい肉料理もご堪能下さい。

#### 『北海道堪能! 魚づくしコース (全 9 品)』 (4,500 円 (税込) /人)

豪華「大漁舟盛り」と、選べる鍋は「漁師の石狩鍋」「知床漁港のキンキ鍋」から。北海道の旨い魚を満喫下さい。

#### 『大漁コース (全 9 品)』 (5,000 円 (税込) /人)

メインが、「カニ」「キンキ」「鮫鯨 & 知床鶏」から選べる、北海道の冬の恵み満載の内容に、迷いが止まらない贅沢コース。

他 2 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お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』、かわり鯔とうまい肴『鯔や一丁』、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、南 3 条ルベサ店

◎『一丁まえ』 銀座コリドー店

◎『鯔や一丁』 秋葉原店

※ 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](mailto: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。



【北海道堪能! 魚づくしコース(全 9 品)】

¥4,500 (税込)

- <<先付>> 前菜 3 種盛り
- <<一品>> ムール貝と帆立のガーリックバター蒸し
- <<サラダ>> 北海道名物ラーメンサラダ
- <<刺身>> 大漁舟盛り(のり巻きがつきます)
- <<揚げ物>> 北海道名物ザンギ
- <<焼き物>> 魚串とだし巻き玉子
- <<逸品>> 茶碗蒸し
- <<主菜>> 北海道名物 漁師の石狩鍋  
or 知床漁港のキンキ鍋
- <<食事>> メの海鮮うどん(うどんお替りOK)

【北海道堪能! 肉魚満天コース(全 8 品)】

¥4,500 (税込)

- <<先付>> 前菜 3 点盛り
- <<一品>> カニ味噌香草ピザ
- <<サラダ>> 北海道名物ラーメンサラダ
- <<刺身>> 鮮魚姿入り刺身ト箱盛り
- <<揚げ物>> 知床鶏もも一枚肉のザンギと彩り野菜
- <<焼き物>> 北海道十勝産熟成豚のちゃんちゃん焼き
- <<主菜>> 札幌式生ラム焼肉  
or 知床漁港のキンキ鍋
- <<食事>> <生ラム>石狩バター  
<キンキ鍋>メの海鮮うどん  
(うどんお替りOK)



【旬菜楽味コース(全 9 品)】

¥4,000 (税込)

- <<先付>> 揚げで甘海老
- <<一品>> せいろ蒸し焼売
- <<サラダ>> カリカリしらすと厚揚げの塩昆布サラダ
- <<刺身>> 鮮魚姿入り刺身ト箱盛り  
(のり巻きがつきます)
- <<揚げ物>> 山盛りポテトと北海道名物ザンギ  
(ポテトお替りOK)
- <<焼き物>> カネフクの明太子ピザ
- <<逸品>> 茶碗蒸し
- <<主菜>> 牡蠣と蛤の美酒しゃぶ鍋
- <<食事>> メのうどん(うどんのお替りOK)

【大漁コース(全 9 品)】

¥5,000 (税込)

- <<先付>> 前菜 3 種盛り
- <<一品>> 焼き牡蠣トマトソース
- <<温野菜>> 野菜のせいろ蒸し アンチョビソース
- <<刺身>> 大漁舟盛り(のり巻きがつきます)
- <<揚げ物>> 天ぷら盛合せ
- <<焼き物>> ハタカマの塩焼き
- <<逸品>> 生ラム香草ハン粉焼き
- <<主菜>> オホーツク タラバ蟹とトゲズワイ蟹の盛合わせ  
or 知床漁港のキンキ鍋  
or 鮫鯨と知床鶏の贅沢味噌鍋
- <<食事>> 土鍋鍋めし

※店舗によって内容が異なる場合がございます。

※+380 円で 30 分延長時間、+680 円で 60 分延長時間、承ります。