

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』、
かわり鮨とうまい肴『鮨や一丁』全店において
4/1（月）から、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：東京都文京区関口
代表：楠元 健一郎）は、刺身居酒屋『魚や一丁』、酒肴や『一丁まえ』、かわり鮨とうまい肴
『鮨や一丁』全店において、**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 8 種類**

～すべて飲み放題 2 時間付～

新ご宴会コースとして、計 8 種類のコースをご用意しました。

『北海道グルメツアー（全 9 品）』 (4,500 円 (税込) /人)	北海道の食材、郷土料理にこだわったコースです。 北海道の大自然の恵みをお楽しみ下さい。
『海鮮三味コース（全 8 品）』 (4,000 円 (税込) /人)	旨い刺身と魚料理中心のコースです。メインは「鮭の チャンチャン焼き」または「牛肉とごぼうの柳川風」から お選び下さい。
『バラエティコース（全 11 品）』 (4,000 円 (税込) /人)	料理 11 品！「刺身 5 点盛り」に、鍋、焼き物、揚げ 物、押し寿司まで含まれた、満腹で満足なコースです。

■ **新たに『至高の宴コース』 8,000 円**

極上の素材を多彩に散りばめた、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コースです。

■ **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、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、札幌駅前店、
- ・『一丁まえ』 銀座コリドー店
- ・『鮨や一丁』 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

<<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。



【北海道グルメツアー】 全 9 品 ¥4,500 (税込)

★北海道の食材、郷土料理にこだわったコースです。北海道の大自然の恵みをお楽しみ下さい。

- <<前菜>> 中札内村産枝豆
- <<サラダ>> スモークサーモンサラダ
- <<一品>> 釧路名物スパカツ
ポテトグラタン
- <<刺身>> 刺身 5 点盛り
- <<鍋>> キンキ鍋 or 札幌式生ラム焼き肉
- <<焼き物>> キンキとホッケの魚串
- <<揚げ物>> 釧路のたれザンギ
- <<食事>> カニ五目ちらし寿司



【海鮮三味コース】 全 8 品 ¥4,000 (税込)

★旨い刺身と魚料理中心のコースです。メインは「鮭のチャンチャン焼き」または「牛肉とごぼうの柳川風」からお選び下さい。

- <<前菜>> 茶碗蒸し
- <<サラダ>> 桜海老と大根のサラダ
- <<一品>> 3 種類貝のガーリック焼き
- <<刺身>> 特選刺身 山海盛り
- <<鍋>> 鮭のチャンチャン焼き
or 牛肉とごぼうの柳川風
- <<焼き物>> 赤海老の塩焼き
- <<揚げ物>> イカと玉ねぎの輪っか揚げ
- <<食事>> マグロと真鯛のにぎり寿司



【バラエティコース】 全 11 品 ¥4,000 (税込)

★料理 11 品! 「刺身 5 点盛り」に、鍋、焼き物、揚げ物、押し寿司まで含まれた、満腹で満足はコースです。

- <<前菜>> 枝豆
- <<サラダ>> 北海道名物ラーメンサラダ
- <<一品>> カニ味噌ピザ
ポテトグラタン
昔ながらのナポリタン
- <<刺身>> 刺身 5 点盛り
- <<鍋>> 鮭のチャンチャン焼き
or 牛肉とごぼうの柳川風
- <<焼き物>> つくね串
- <<揚げ物>> ザンギ&ポテト&オニオンリング
海老マヨ春巻き
- <<食事>> イワシの押し寿司



【至高の宴コース】 全 8 品 ¥8,000 (税込)

★極上の素材を多彩に散りばめた、特別なご接待や大切な方のご会席にご利用いただきたいコースです。

- <<前菜>> 極上八寸 前菜 5 点盛り
うにといくらの茶碗蒸し
- <<一品>> 鮮魚姿造り
タラバとズワイの酢の物
- <<刺身>> 特上盛合せ
- <<焼き物>> 生ラムの網焼き
- <<揚げ物>> 生うにとアスパラの天ぷら
- <<食事>> 中とろと生うのにぎり寿司

*店舗によって内容が異なる場合がございます