

～『Foodiun Bar 一磋』～
オリジナル「ホット・カクテル」を飲んで “冬の節電対策”
冬のシーズンメニュー＆鍋をスタート！
2011年11月25日（金）より

株式会社コロワイドのグループ会社である、株式会社コロワイド東日本（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：植田剛史）は、「Foodiun Bar 一磋」にて、11月25日（金）より冬のシーズンメニューを開始いたしました。

2011年冬のシーズンメニューでは、“冬の節電対策”として『ホット・カクテル』をご用意しております。夏に引き続き、冬も“節電”の呼びかけが高まっている中、暖房に頼るのではなく体の中から温まって頂けるよう、アルコールの入った「ホットアメリカンレモネード」、流行りのノンアルコール飲料として「ホットクランベリー」といった一磋オリジナルの『ホット・カクテル』を2種類揃えております。お料理も、ピザやパスタ、鍋、そして女性に人気のシチューフォンデュ等、寒い冬にぴったりの創作メニューをご提供致します。

是非この機会に、『Foodiun Bar 一磋』の冬のシーズンメニューをお試しください。

【『Foodiun Bar 一磋』冬のシーズンメニュー＆鍋 概要】

- 開始日：2011年11月25日（金）～
- 対象店舗：『Foodiun Bar 一磋』関東全店舗
- メニュー内容：

【一磋オリジナル『ホット・カクテル』～冬の節電対策にオススメ！～】

- ・ホットアメリカンレモネード 609円
- ・ホットクランベリー 588円

【チーズフォンデュ＆鍋】

- ・やわらか牛ほほ肉のシチューフォンデュ(2人前より) 1人前 819円
- ・ヤマラヤ産岩塩鶏鍋(2人前より) 1人前 819円
- ・ブイヤベース鍋(2人前より) 1人前 924円

【シーズンメニュー】

- ・キングサーモンとプロッコリーの熱々クリームグラタン 788円
- ・海老のトマトクリームペンネ 714円 等



<Foodiun Bar 一磋>

一磋では、カクテルのお好みをスタッフへお伝えすると、貴方だけのオリジナルカクテルをお作りするサービスを行っており、お客様一人一人へ違った楽しみ方を提供しております。

是非、一磋で美味しい自分好みのカクテルを作ってみてはいかがでしょうか。また、ドリンクメニューだけでなく、フードメニューも充実しており、和・洋・中、様々な創作メニューをお召し上がりいただけます。研ぎ澄まされ、洗練された料理の味はまさに絶品。見た目も味も、満足していただけることでしょう。洗礼された大人の雰囲気漂う、しっとりと落ち着いた時間を、是非この機会にお楽しみくださいませ。

～本件に関するお客さまからのお問い合わせ先～
株式会社コロワイド 広報担当：稲葉・前山
TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977

～本件に関する報道関係者さまからのお問い合わせ先～
コロワイドPR事務局（プラチナム内） 担当：宮田・高島・牧野
TEL：03-5572-6073 FAX：03-5572-6075