

～『Foodiun Bar 一瑛』～
旬の素材を活かしたこだわりのオリジナルメニュー
“スプリングシーズンメニュー” スタート
2013年3月11日（月）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：五十嵐茂樹）は、2013年3月11日（月）より「Foodiun Bar 一瑛」関東全店にて“スプリングシーズンメニュー”の提供を開始いたします。

「旬彩 淡路鶏のグリルとMISOバーニャカウダ」、「真鯛と筍のカルパッチョ」、「タラバ蟹とたっぷり魚介のフェットチーネ～トマトソース～」といった、旬の素材を活かしたお酒に合う料理を取り揃えました。

今後も季節に応じたメニューを提供し、集客拡大を目指します。

【『Foodiun Bar 一瑛』スプリングシーズンメニュー概要】

- 開始日 : 2013年3月11日（月）～
- 対象店舗 : 『Foodiun Bar 一瑛』関東全店舗
- メニュー一例 :



- 【旬彩 淡路鶏のグリルとMISOバーニャカウダ】
1,449円
- 【真鯛と筍のカルパッチョ】
924円
- 【タラバ蟹とたっぷり魚介のフェットチーネ】
1,029円
- 【海老と筍の菜の花フリット】
556円
- 【鶏とベーコンのバケットチーズグラタン】
714円
- 【あさりと桜海老のリゾット】
819円
- 【フローズンチーズのマンゴーパッションソース】
451円
- 【苺のグラスケーキ～チーズクリームのみ】
409円

※価格は税込表記です。

<Foodiun Bar 一瑛>

一瑛では、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、一瑛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。

洗練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
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（イニシャル内） 担当：宮田・金子・牧野
TEL：03-5572-6073 FAX：03-5572-6065