

数量限定でフランスから空輸 希少な仏モン・サン＝ミシェル産ムール貝を使用した 「ムール・フリット」登場！

～9/16(金)フレンチーナ全3店舗(品川・新宿・横浜ベイクォーター)で期間限定提供～

- ★ムール・フリットとは、蒸したムール貝とフライドポテトのセット。
- ★ヨーロッパの保護原産地呼称（AOP）獲得、モン・サン＝ミシェルのムール貝を使用。
- ★週に1度その週に獲れたムール貝をフランスから空輸します。
- ★各店毎週約12キロ輸入。なくなり次第終了となります。
- ★身がしっかりつまった少し小ぶりサイズが特徴。
- ★クリームがかったオレンジの身の色がきれい。
- ★なめらかでとろける食感、甘みのある豊かな味わい。



■『ムールフリット』メニュー概要

サイズ : ミニヨン 200g グランデ 350g エクセレント 500g



メニュー名： 上記写真左から

- マリニエール漁師風ワイン蒸し
～香味野菜と白ワインで蒸した最もプレーンな味わい
ミニヨン：1,200円（税抜） グランデ：2,000円 エクセレント：2,900円
- フロマーージュブランゴルゴンゾーラ
～クリームソースとゴルゴンゾーラで蒸すとムール貝の相性抜群
ミニヨン：1,400円（税抜） グランデ：2,300円 エクセレント：3,100円
- シトロン レモン&ライム
～レモンとライム、レモングラスの香りもプラスしてさっぱりと
ミニヨン：1,400円（税抜） グランデ：2,300円 エクセレント：3,100円
- オリエント シェリー&パクチ
～シェリー酒で蒸してパクチで香りを出したオリエンタルな味付け
ミニヨン：1,400円（税抜） グランデ：2,300円 エクセレント：3,100円

実施店舗：フレンチーナ新宿店、品川店、横浜バイクォーター店

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MD（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：高橋 尚也）の運営業態「frenchna（フレンチーナ）」3店舗で、2016年9月16日より、「ムール・フリット」の提供を開始します。

<frenchna>ブランド概要

「お気に入りのワインが見つかるお魚フレンチキッチン」をコンセプトに、気軽にワインを楽しんでいただけます。魚介をメインに、味だけでなく目で見て楽しめる、そしてコストパフォーマンスが高いメニューを用意。ワイン専門商社「エノテカ」が選び抜いた高品質ワインを豊富に取り揃えております。「5種の魚介のスキレット～季節のアレンジで～（税抜 1,999円）」「活さざえのブルゴーニュ焼き（税抜 800円）」「季節のワインを飲み比べ～おすすめ3種のワイン飲み比べセット（税抜 1,500円）」など、気軽にワインが楽しめるメニューが盛りだくさんです。

～本件に関するお問い合わせ先～

株式会社コロワイドMD 広報担当：瀧川

TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977

mail：takigawa@colowide.co.jp