

News Release

報道関係各位

2016年11月16日

冬の最強コンビ“ビーフシチュー × チーズフォンデュ”

冬限定メニュー「ビーフシチューの POT パイフォンデュ」登場

～11/23(水祝)「Foodiun Bar 一磋」Issa's Winter Season Special で提供開始～

- ★寒い冬に食べたい2大料理をドッキングしたメニュー。
- ★チーズのコクとビーフシチューの旨味を同時味わえる贅沢な一品。
- ★お肉は赤ワインでトロトロに煮た牛ほほ肉。柔らかい食感がたまらない。
- ★パイ生地にも包まれた見た目にもかわいいフォンデュ。
- ★付け合せは、パンとビーフシチューにあうお野菜をたっぷり。



・温まりたい冬の夜にはぴったりのメニューです！



• パイ生地を破るとほかほかのフォンデュ



• 付け合せも色鮮やか

■ 「Issa 's Winter Season Special」 概要

実施店舗：Foodiun Bar 一嗟 全 10 店舗

開始日：2016年11月23日（水祝）

メニュー：・『ビーフシチューのPOTパイフォンデュ』 一人前 890円（税抜）

※ご注文は2人前から承ります。

・『3種の塩で食べるミックスグリル』 1,990円（税抜）

期間限定 issa's Season Special

シチューの下にはとろ〜りチーズフォンデュ

赤ワインでじっくり煮込んだトロトロホホ肉のビーフシチューをチーズと一緒にフォンデュする！

あったか

ビーフシチューのPOTパイフォンデュ

パン たっぶり野菜

【1人前】¥890 [税抜] ※2人前から承ります。

※フォンデュ写真は2人前となります。

冬のあったかメニュー
ココロもお腹も満たす 2つの贅沢

3種の塩で食べるミックスグリル ¥1,990 [税抜]

ヒマラヤ岩塩
お召し上がり物の真直にスタッフが焼かれます。お肉の味がぐんぐん！

アメリカ産牛肩ロース

辛鶏のもも肉

水温熱成豚

Issa Variety salt

- 燻味塩 豚 スモーキーな味わいの塩。風味豊かな薫製の香味がお肉を引き立てます。
- ハーブ塩 岩塩と数種のハーブ、トマリンドラーをバランス良くブレンドした塩。
- マグマ塩 天然ミネラルをバランスよく含む岩塩。肉の旨みを引き立てます。

※本メニューの価格は税抜表示となっています。 ※写真はイメージです。

コロワイドグループ <http://www.colowide.co.jp/>

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「Foodiun Bar 一磋」（東京・神奈川・千葉 10 店舗）で、「Issa 's Winter Season Special」を開催。『ビーフシチューの POT パイフォンデュ』（一人前 890 円 税抜）を発売致しました。

<Foodiun Bar 一磋>ブランド概要

気軽につまめるタパス料理～銘柄豚を使用したグリル料理を中心にご用意しております。店内は、洗練された大人の雰囲気ですっきりと落ち着いた時間をお過ごしいただけます。

～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