

～『Foodiun Bar 一磋』～  
春のシーズンメニューのテーマは“ビストロ×和”  
“Spring's BAR Menu” スタート  
2012年3月8日（木）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、2012年3月8日（木）より「Foodiun Bar 一磋」関東全店にて、春のシーズンメニュー“Spring's BAR Menu”を開始いたします。

“今旬のBEST素材”としてご用意している「淡路鶏と日替り野菜の豪快グリル」は、淡路島の新鮮な空気と水で生き生きと健やかに育てられた淡路鶏を使用しています。その他にも、“ビストロ×和”をテーマにしたお酒に合うタパスや苺のスイーツも数多く取り揃えております。

旬の食材を使用したメニューを取り揃えることで、より多くのおお客様にご利用頂くことを目指します。

【『Foodiun Bar 一磋』 Spring's BAR Menu概要】

- 開始日：2012年3月8日（木）～
- 対象店舗：『Foodiun Bar 一磋』関東全店舗
- メニュー内容：



今旬のBEST食材  
【淡路鶏と日替り野菜の豪快グリル】  
¥1,134



～香りMISOソース～  
【真鯛と春野菜の炙り焼き】  
¥871



日替り新鮮野菜  
【～お味噌入り～和ニャカウダ】  
¥924

タパス TAPAS

- ・新ごぼうのやみつきマウンテンフリット ¥418
- ・はまぐりと春野菜のオープン蒸し ¥523
- ・海の香り2種の前菜盛り合わせ ¥523
- ・シュリンプBALL海老の変わり揚げ ¥523
- ・ほたる烏賊のホイル焼き ¥523
- ・彩り野菜の甘辛ガーリックソテー ¥523
- ・トマトとたこの塩麹マリネ ¥523

苺のスイーツFAIR

- ・春色のパナコッタ～苺ソース～ ¥399
- ・苺のスムージー  
～マスカルポーネのジェラートを浮かせて～ ¥504
- ・苺をたくさん詰め込んだ  
サクサクストロベリーパイ ¥504

※価格は全て税込となります。

<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