



春夏グランドメニュースタート！！

ジャースタイルの素敵なカクテル

『Jar カクテル』登場

アボカド料理も充実

【 5/19(火)～ / 全国の「居酒屋 土間土間」にて 】

株式会社コロワイドのグループ会社である、株式会社レイズインターナショナル（本社：横浜市西区・代表取締役社長 松宮秀丈）では「居酒屋 土間土間」（全国 197 店舗 ※2015/5/1 時点）にて 5/19 日（火）より、春夏グランドメニューを新たにスタートいたします。

今回は、アメリカ発祥の保存容器を利用した“Jar カクテル”を導入。近年有名モデル等が愛飲していることで注目を集めているジャースタイルを提案。今回は、そんな Jar カクテルにたっぷりの生フルーツやスムージー、更にワインや焼酎などオシャレに楽しめる土間土間らしさを詰め込みました。

また、クリーミーな食感で多くの女性から人気の”アボカド”を気軽に楽しんでいただけるように土間土間風アレンジした商品を全 5 種ご用意致しました。

初夏の訪れを一足早く感じさせる土間土間の逸品を、この機会に是非ともご堪能頂くと共に、今後も土間土間の新たな取り組みにご期待ください。

Jar カクテル



- 白ワインとマンゴーのスムージー (590 円)
- 赤ワインと MIX ベリーのスムージー (590 円)
- フレッシュオレンジのカシスソーダ (550 円)
- エクストラモヒート (550 円)
- 食べるカルーアミルク (590 円)
- 魅せる焼酎～金魚～ (490 円)

※価格はすべて税抜価格です。

※写真はイメージです。

※商品の内容は、予告なく変更する場合がございます。

アボカド創作料理



- アボカドのカプレーゼ (490 円)

女性大好き 3 つの素材をわさび醤油で和風に仕上げた逸品。



- アボカドとハラミのドラゴンステーキ (690 円)

分厚いハラミの上にアボカドをたっぷり乗せてステーキに。玉ねぎの風味を効かせた、食欲をそそるソースでお召し上がりください。



- アボカドとモッツァレラチーズのペンネグラタン (590 円)

チーズソースをたっぷり絡めたペンネをかけて香ばしく焼きあげました。

===== 【 一般のお客様のお問い合わせ 】 =====

株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail: voice@reins.co.jp
TEL: 0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月～金 10:00～18:00 / 土 10:00～15:00 / 日祝休)

===== 【 取材・掲載に関するお問い合わせ 】 =====

株式会社レイズインターナショナル (<http://www.reins.co.jp/>) 横浜市西区みなとみらい 2-2-1 ランドマークタワー12F
BMD 本部 PR 担当 岩田 E-mail: pr@reins.co.jp TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201