



少しずつ、いろいろ食べたい女子に♡ 『ちよい食べ』メニューを拡充。

2015秋冬・新グランドメニュー開始 【11/12(木)～ / 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 192 店舗 ※2015 年 11 月 1 日時点)にて、11 月 12 日(木)より、新グランドメニューを開始いたします。

■「定番+α」が土間土間らしさ。種類豊富に食べたいニーズに応じて、一皿のボリュームは控えめに。

今回の新メニューでは、居酒屋の定番メニューに、土間土間らしい工夫をプラス。「焼きとり」を濃厚で熱々なチーズに絡めて召し上がっていただく「焼き鳥のチーズフォンデュ」や、「チキン南蛮」を粗切りの玉子がたっぷり入ったタルタルで召し上がっていただく「たっぷりタルタルのチキン南蛮」など、ご用意いたしました。

また、いろいろなものを少しずつシェアして楽しみたいニーズにお応えて、1 皿あたりの量も 4-5 人分から 2-3 人分に改良し、それに合わせて1皿あたりの価格も低めに設定しました。



心もお腹も満たされる「ちよい食べ」。

土間土間でしか体験できない創作料理とともに、大切な方との楽しい時間をお過ごしください。

※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。

【 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
広報企画課 担当 中澤 E-mail: pr@reins.co.jp TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201

《新グランドメニューについて》

- 導入日 : 11月12日(木)～
- 導入店舗 : 全国の「居酒屋 土間土間」にて
- 新メニュー紹介 : ※一部抜粋



5時間煮込んだ牛ほほ肉 (690円)

◇ほほ肉の塊をじっくり煮込んで仕上げました。箸でほぐれる柔らかさが癖になります。



ねぎとろとアボカドのタルタルディップ (590円)

◇具沢山の山盛りディップには隠された秘密が…
頼んで頂いた方だけのお楽しみ！



大根のおでん (390円)

◇天高くそびえたつ大根！写真にも収まりきれない
主役は出汁の染みこんだ大根です。



うにのリゾット (250円)

◇濃厚な「うに」を一人占め！ちょっと贅沢リゾットを
気軽に楽しんでいただきたい！そんな想いでご用意
しました。カップで召し上がれる創作料理です。

※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。

===== 【 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
広報企画課 担当 中澤 E-mail: pr@reins.co.jp TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201