

～『Foodiun Bar 一磋』～
夏にピッタリの“アジアンフード”と“オリジナルカクテル”をご用意！
“夏のシーズンメニュー”提供スタート
2012年7月18日（水）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：五十嵐茂樹）は、2012年7月18日（水）より「Foodiun Bar 一磋」関東全店舗にて夏のシーズンメニューの提供を開始いたします。

今話題の塩麹を使用した「塩麹マリネの蒸し鶏（609円）」等のアジアンフードや、ココナッツ、マンゴーなど夏らしいフルーツを使用したデザートもご用意しております。ドリンクは清涼感溢れるティーカクテルの他、期間限定の創作カクテルを多数取り揃えております。

時流に沿ったメニューを取り揃えることで、より多くのお客様にご利用頂くことを目指します。

【『Foodiun Bar 一磋』夏のシーズンメニュー概要】

- 開始日 : 2012年7月18日（水）～
- 対象店舗 : 『Foodiun Bar 一磋』関東全店舗
- メニュー一例 :



【冷製 豊後水道の真鯨エスカベッシュ】
¥609



【塩麹マリネの蒸し鶏】
¥609



【フォーの胡麻ダレつけ麺】
¥504

～Tea Cocktail～

- 【オリエンタルスプリッター】 682円
- 【ティーモヒート】 661円
- 【トロピカルアイスティー】 714円
- 【ハーブinマンゴーアイスティー】 367円

～Original Cocktail～

- 【チャイニーズブリーズ】 682円
- 【カシス・サヤティー】 630円
- 【アジアンMIXサングリア】 714円
- 【マンゴー・パッションボール】 766円
- 【ピーチ・チャイ】 661円



<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、しっとりと落ち着いた時間を、是非この機会にお楽しみくださいませ。

