

～『Foodiun Bar 一磋』～
注目度急上昇“ラクレット”や“フォンデュ”等のチーズ料理が勢揃い！
“新グランドメニュー”提供開始
2014年6月18日（水）～

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：四方田豊）は、2014年6月18日（水）より「Foodiun Bar 一磋」全店舗にて“新グランドメニュー”の提供を開始いたします。

旬トレンドとして注目を集めている「ラクレット」や「フォンデュ」等のチーズ料理の他、「イペリコ豚“ベジョータ”と野菜のグリル」や数量限定「エビグラタン」等、ワインやカクテルに合うお料理を取り揃えました。

【『Foodiun Bar 一磋』新グランドメニュー 概要】

- 開始日 : 2014年6月18日（水）～
- 対象店舗 : 『Foodiun Bar 一磋』全店舗
- メニュー一例 :



RACLETTE (ラクレット) or FONDUE (フォンデュ)

北海道十勝産ラクレットチーズを温め、溶けたところを、具材にかけてお召し上がりいただきます。

チーズを白ワインと絡め、温めて溶かしたチーズに、一口大に切った具材を絡めてお召し上がりいただきます。

	ラクレット	チーズフォンデュ	
		プレーン	4種チーズ
野菜セット（1人前）	¥730（税抜）	¥530（税抜）	¥790（税抜）
MEATセット（1人前） チキンロースト スモークソーセージ 厚切りベーコン	¥790（税抜）	¥630（税抜）	¥830（税抜）
野菜+MEATセット（1人前）	¥830（税抜）	¥690（税抜）	¥890（税抜）



【グリルロメインレタスのシーザーサラダ】
730円（税抜）



【イペリコ豚“ベジョータ”と野菜のグリル】
1,490円（税抜）



数量限定
【エビグラタン】
690円（税抜）



【デニッシュパンのフレンチトースト】
590円（税抜）

<Foodiun Bar 一磋>

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等、女性に人気のメニューを中心にをご用意しております。

店内は、洗練された大人の雰囲気漂っており、しっとりと落ち着いた時間をお過ごしいただけます。大切な人と過ごす素敵な時間を一磋がご演出致します。

