

Press Release



株式会社レイズインターナショナル
〒220-8112 横浜市西区みなとみらい 2-2-1
【お客様センター】0120-142-029 【広報】045-224-7200

“いつもの飲み会をちょっといい飲み会に” 「焼きチーズリゾット たっぷりトリュフ」など ちょっぴり贅沢秋味とほろ酔いカクテル登場! ～ 秋味を贅沢三昧 ～ ＜ 9/10(水)～ 『居酒屋 土間土間』にて ＞

株式会社コロナ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 五十嵐茂樹)では、「居酒屋 土間土間」(全国208店舗 ※14年8月1日時点)にて9/10(水)～11/4(火)(予定)まで、秋限定のメニューを導入致します。

9月に入り徐々に暑さも和らいでおり、いよいよ本格的な秋の到来を迎えます。

土間土間では9/10(水)より、秋の夜長にゴハンを食べながらほろ酔い気分ですっきり過ごしたいお客様に対して、秋を感じられるちょっぴり贅沢な料理とドリンクをご用意いたしました。

今回登場する新作は、芳醇なトリュフの香りと焼きチーズの香ばしさが贅沢な“焼きチーズリゾットたっぷりトリュフ”、厚さが魅力的な“炙りサーモンの厚切りカルパッチョ”、新しい味付けの“焼き秋刀魚と茸のガーリックオイル煮(バケツ付)”など、いつもとはちょっと違う秋味です。

またカクテルには、秋を感じるミキシングカクテルとして“葡萄のフラペッチェ”と“洋梨のフラペッチェ”を揃えました。夏メニューでも好評を博した、シェアして楽しむパーティーカクテルのパンチボウルには“秋味”をご用意。洋梨ソルベをふんだんに使っております。

【秋限定メニュー表イメージ】

今後も土間土間における新たな取り組みに是非ともご期待下さい。

※価格は全て税抜表記です。
※内容は予告なく変更する場合があります。

===== 【 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
経営企画部 広報 岩田・花田 E-mail: pr@reins.co.jp TEL:045-224-7200 FAX:045-224-7201

《 秋メニューについて 》

- 導入期間： 9/10(水)～ 11/4(火)(予定)
- 導入店舗： 全国の「居酒屋 土間土間」にて



「焼きチーズリゾット たっぷりトリュフ」(790円)
芳醇なトリュフの香りと焼きチーズの香ばしさに舌鼓。



「焼き秋刀魚と茸のガーリックオイル煮」(バケット付) (690円)
秋刀魚の美味しい食べ方を見つけました。



「炙りサーモンの厚切りカルパッチョ」(590円)
贅沢厚切りカルパッチョ。カルパッチョ厚切り時代！



「葡萄のフラペッチェ」(右) (450円)
「洋梨のフラペッチェ」(左) (450円)
秋を感じるミキシングカクテル。
洋梨と葡萄のツートップをゆっくりご堪能
あれ。



「パンチボウル“秋味”」(1500円)
シェアして楽しむパーティーカクテル。
たっぷりの洋梨ソルベを溶かすもよし、溶かさぬ
もよし。



**「パンチボウル“秋味”
スパークリングワインバージョン」(2500円)**
+1,000円ではよっぴり贅沢な気分が味わえます。

※価格は全て税抜表記です。
※内容は予告なく変更する場合があります。

===== 【 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
経営企画部 広報 岩田・花田 E-mail: pr@reins.co.jp TEL:045-224-7200 FAX:045-224-7201