



～『Foodiun Bar 一瑳』&『Foodiun Dining 號』～  
**シーズンメニュー 3/2（火）スタート！！！！**  
 人気のチーズフォンデュに4種のチーズをたっぷり使った  
**贅沢「クワトロ チーズフォンデュ」登場！**  
 ～香り高い春のフードメニュー7種を提供開始！～

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、3/2（火）より「Foodiun Bar 一瑳」および「Foodiun Dining 號」にて、期間限定でシーズンメニューを展開いたします。

カマンベール・パルメザン・ゴルゴンゾーラ・ブルサンアイユをたっぷり使用した「クワトロ チーズフォンデュ」や、炙った鴨と鰯（ふき）味噌ソースが相性抜群の「鴨トロと半熟卵のピンチョス ふきのとう香るソースで」など、香り高く贅沢なメニューとなります。

是非この機会に、洗練された春の季節を感じるシーズンメニューをお楽しみください。

## <シーズンメニュー 概要>

- 展開期間： 3/2（火）スタート
- 展開店舗： 「Foodiun Bar 一瑳」 / 「Foodiun Dining 號」の全店舗
- フードメニュー：クワトロ チーズフォンデュ（パン+野菜+ソーセージ付・1人前） 766円※  
 子持ち白魚とアスパラガスのフリット 556円  
 鴨トロと半熟卵のピンチョス ふきのとう香るソースで 514円  
 釜揚げ桜海老とアスパラガスのペンネ 724円  
 新じゃがの丸ごとスチーム 香り塩で 409円  
 桜鯛と春野菜のカルパッチョ 661円  
 春野菜のバーニャカウダ 1,029円

※クワトロチーズフォンデュは2人前から承ります

※価格は全て税込み表記となります



クワトロ チーズフォンデュ

子持ち白魚とアスパラガスの  
フリット鴨トロと半熟卵のピンチョス  
ふきのとう香るソースで釜揚げ桜海老と  
アスパラガスのペンネ新じゃがの丸ごとスチーム  
香り塩で

桜鯛と春野菜のカルパッチョ



春野菜のバーニャカウダ

■株式会社コロワイド URL：<http://www.colowide.co.jp/>

■Foodiun Bar 一瑳 URL：<http://www.d-issa.jp/>



#### <Foodiun Bar 一瑛>

和・洋・中、様々な創作メニューを召し上がっていただけるお店です。  
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、満足していただけます。  
また、フードメニューだけではなく、ドリンクメニューも豊富にご用意しております。  
さらに、スタッフが貴方の好みに合わせ、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、違った楽しみ方をする事ができます。

#### <Foodiun Dining 號>

『Seoul×New York×Tokyo』をコンセプトとした“都会の大人の寛ぎの場”  
そんな空間を演出する【居酒屋ダイニング】です。

料理は新鮮素材を使用したスローフード・スタイルで、  
オリジナルの創作料理をはじめ、サイドメニューの韓国料理をベースとしたメニュー、  
女性のお客様にも好評のスイーツ等種類豊富に勢ぞろいとなっております。

木の雰囲気にも包まれた癒しの空間で素材本来の味を、じっくりとお楽しみください。

#### <企業情報>

- 会社名： 株式会社コロワイド東日本
- 代表者： 代表取締役社長 五十嵐茂樹
- 本社： 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー32F
- 事業内容： 居酒屋、日本料理およびイタリア料理を中心とした直営飲食店チェーン
- 設立： 2004年10月
- 資本金： 10百万円
- URL： <http://www.colowide.co.jp/>

コロワイドは、グループ内部のシナジーをさらに活性化させ、時代のトレンドに沿った「強い専門店集団」として収益力の強化を図るとともに、お客様に支持される美味しさ・外食の楽しさのご提供を通じて、目標である外食産業日本一の達成に向けて邁進してまいります。

～本件に関するお客さまからのお問い合わせ先～  
株式会社コロワイド東日本 広報担当：芳賀・高木  
TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977

～本件に関する報道関係者さまからのお問い合わせ先～  
コロワイドPR事務局（プラチナム内） 担当：中村・櫻井・牧野  
TEL：03-5572-6073 FAX：03-5572-6075