

～『Foodiun Bar 一磋』～
ホットカクテルと温菜で 冷え性 知らず！
“Winter’ s BAR Menu” スタート
2012年1月23日（月）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：植田剛史）は、「Foodiun Bar 一磋」にて、1月23日（月）より“Winter’ s BAR Menu”を開始いたしております。

「砂肝のんにくオイル煮」をはじめとした温菜が6種類登場。一磋オリジナルのホットカクテル「ホットアメリカンレモネード」・「ホットクランベリー」も、好評につき引き続きご提供を行っております。体の中から温めることのできる各商品は、寒い冬の“冷え性対策”や“冬の節電対策”としてもおすすめです。

是非こちらの機会に『Foodiun Bar 一磋』でおいしい料理とおいしいお酒をお楽しみください。

【『Foodiun Bar 一磋』冬のシーズンメニュー&鍋 概要】

- 開始日：2012年1月23日（月）～
- 対象店舗：『Foodiun Bar 一磋』関東全店舗
- メニュー内容：



- 【 温 菜 】
- ・砂肝のんにくオイル煮 504円
 - ・たこと野菜のトマト煮込み～田舎風～ 472円
 - ・イカすいかのイカ墨フリット 472円
 - ・じゃがいもとチーズの熱々オープン焼 556円
 - ・3種チーズのナン生地ピッツァ 924円

- 【 冷 菜 】
- ・グリッシーニの生ハム巻き 399円
 - ・あたためたゴルゴンゾーラドレッシングで食べる6種野菜の生ハムサラダ 714円
 - ・寒ぶりのお刺身カルパッチョ 714円

- 【 主 菜 】
- ・カッチュッコ
～北イタリアの漁師風トマト鍋～ 1,554円
 - ・骨付き子羊の鉄板グリル
～香草バター風味～(2本) 1,449円
 - ・ヒマラヤ産岩塩鶏鍋 1人前 819円

- 【 パスタ 】
- ・かぼちゃのニョッキ
～ポルチーニの香り～ 556円
 - ・渡り蟹とマッシュルームのスパゲッティ 819円
 - ・海老のトマトクリームペンネ 714円

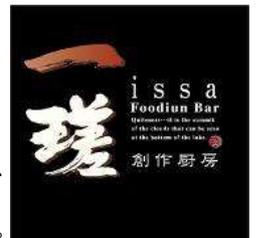
※価格は全て税込となります。

<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。



～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 広報担当：稲葉・前山
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：宮田・高島・牧野
TEL：03-5572-6073 FAX：03-5572-6075