



～『Foodiun Bar 一瑛』&『Foodiun Dining 號』～  
**人気のフォンデュに夏カレーのスパイシーチーズ登場！**  
 夏のシーズン&宴会メニュー 6/28（月）スタート

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、「Foodiun Bar 一瑛」および「Foodiun Dining 號」の関東全店舗にて、6/28（月）～8/29（日）の期間限定でシーズンメニューを展開いたします。

今回のシーズンメニューでは、カレーとチーズの黄金比『夏野菜と焼きカレーのチーズフォンデュセット』や、インドネシア風焼き飯にとろ～り卵を混ぜていただく『常夏のバリ風ナシゴレン』など、東南アジアのエスニック料理をメインとしたメニュー展開となります。

また、宴会メニューでは、『満 MANZOKU-COURSE』や、『饗 OMOTENASHI-COURSE』など、スタミナたっぷりのコースをご用意いたしました。

是非この機会に、『Foodiun Bar 一瑛』『Foodiun Dining 號』で、洗練された“Asian”を感じる夏のシーズン&宴会メニューをお楽しみください。

### <シーズン&宴会メニュー 概要>

- 展開期間： 6/28（月）～8/29（日）の期間限定
- 展開店舗： 「Foodiun Bar 一瑛」/「Foodiun Dining 號」の全店舗
- フードメニュー： 【シーズンメニュー】夏野菜と焼きカレーのチーズフォンデュセット 787円（1人前）※  
常夏のバリ風ナシゴレン 766円

【宴会メニュー】 満 MANZOKU-COURSE 2,625円

饗 OMOTENASHI-COURSE 3,150円

※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



夏野菜と焼きカレーの  
チーズフォンデュセット



常夏のバリ風ナシゴレン



満 MANZOKU-COURSE



饗 OMOTENASHI-COURSE

■Foodiun Bar 一瑛 URL： <http://www.d-issa.jp/>

『Foodiun Bar 一瑛』は、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。見た目も味も、満足していただけるお料理や、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ドリンクメニューなど、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』は、「Seoul×New York×Tokyo」をコンセプトとした“都会の大人の寛ぎの場”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。

### <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/>

～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