



株式会社コロワイド東日本

News Release
報道関係各位

2010年5月吉日
株式会社コロワイド東日本

『Foodiun Bar 一瑳』&『Foodiun Dining 號』 野菜や海の幸が鮮やかな 初夏メニュー展開中！ ～大人気のチーズフォンデュに濃厚アーモンドソース登場！～

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 一瑳」および「Foodiun Dining 號」にて、4/26（月）～6/27（日）の期間限定で、初夏の『チーズフォンデュフェア第2弾』『シーズンメニュー』『コースメニュー』を展開いたします。

今回の初夏のメニューでは、こだわりの、濃厚アーモンドソースを使用した『チーズフォンデュ』や、じっくり煮詰めたピリ辛トマトの『イカのピリ辛トマト煮』など旬の素材をふんだんに使用したメニューを展開いたします。

また、名物チーズフォンデュと旬の味わいの『MANZOKU-COURSE』や、バーニャカウダかチーズフォンデュをお選びいただけ、『OMOTENASI-COURSE』など、コースメニューも豊富に取り揃えております。

是非この機会に、『一瑳』と『号』のごだわりの初夏メニューを、様々なタイプでお楽しみください。

＜初夏の『チーズフォンデュフェア第2弾/シーズンメニュー/宴会メニュー』概要＞

■展開期間： 4/26（月）～6/27（日）

■展開店舗： 「Foodiun Bar 一瑳」／「Foodiun Dining 號」の全店舗

■各メニュー詳細：

【チーズフォンデュフェア第2弾】

『濃厚海老クリームのチーズフォンデュセット（海老+パン+トマト+ブロッコリー付き）』 819円※

『海の幸セット（海老+ホタテ+イカ+トマト+ブロッコリー付き）』 924円※

※2名様以上から承ります

【シーズンメニュー】

『イカのピリ辛トマト煮』 504円 / 『タラモディップサラダ』 399円 / 『海老と夏野菜のフリット』 556円

『トールホース ピノタージュ/ソーヴィニヨンブラン』 『クマラ カベルネ・シラーズ/セミヨン』

『フィッシュフック メルロー/ソーヴィニヨンブラン』 以上 赤/白ワイン各種 グラス 630円・ボトル 3,465円

【コースメニュー】

『MANZOKU-COURSE』 2,625円 / 『OMOTENASI-COURSE』 3,150円 / 『BI-SYOKU』 3,675円

※価格は全て税込み表記となります



濃厚海老クリームのチーズフォンデュセット



イカのピリ辛トマト煮



海老と夏野菜のフリット

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

＜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/>

～本件に関するお客様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