



『Foodiun Bar 一瑛』&『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メリカンソース登場！～

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 一瑛」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、濃厚アメリカンソースを使用した『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く、『OMOTENASHI-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、『一瑛』と『號』のこ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 一瑛」/「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/『OMOTENASHI-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 一瑛 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