

～『Foodiun Bar 一磋』～

大人気！ラクレットシリーズにカラフル蒸し野菜が登場！ “冬の季節限定メニュー” 提供開始

2014年11月18日（火）～

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：四方田豊）は、2014年11月18日（火）より「Foodiun Bar 一磋」全店舗にて“冬の季節限定メニュー”の提供を開始いたします。

飼育期間が約240日とじっくり育てられた鹿児島黒豚「黒の匠」を使用した「贅沢ローストポーク」や一磋大人気シリーズのラクレットでは「カラフル蒸し野菜」が登場。デザートには「マスカルポーネチーズ」を使用した2品をご用意いたしました。

《「Foodiun Bar 一磋」 “冬の季節限定メニュー” 概要》

- 開始日 : 2014年11月18日（火）～
- 対象店舗 : 「Foodiun Bar 一磋」全店舗
- メニュー詳細 :



【鹿児島黒豚の贅沢ローストポーク】 1,490円（税抜）

鹿児島黒豚「黒の匠（たくみ）」使用。
飼育期間“約240日”とじっくり丹念に育て上げた「豊かな旨味ときめ細かい肉質」の黒豚をジューシーに焼き上げました。
熱々を特製ソースでどうぞ。

【カラフル蒸し野菜のラクレットチーズ】 790円（税抜） / 1人前 ※2人前毎の注文をお願いいたします。

数種類の根菜をはじめ、様々な具材をせいろで蒸し上げました。
ラクレットチーズをたっぷりつけて召し上がれ。

《《マスカルポーネチーズのデザート》》



＜マスカルポーネ＞

イタリアロンバルディア州特産のクリームチーズ。
乳脂肪分が高く、生クリームのようになめらかなコクと甘味が特徴です。

- 【マスカルポーネとベリーのパissettサンド】 590円（税抜）
- 【マスカルポーネのブランマンジェと洋ナシのソルベ】 490円（税抜）

＜Foodiun Bar 一磋＞

気軽につまめるタパス料理～銘柄豚を使用したグリル料理等、女性に人気のメニューを中心にをご用意しております。

店内は、洗練された大人の雰囲気漂っており、しっとりと落ち着いた時間をお過ごしいただけます。
大切な人と過ごす素敵な時間を一磋がご演出致します。

