



# 土間土間で“桜”彩る春の飲み会

## SNSで話題の“うに×さくら肉”寿司=贅沢コラボ

### が春季限定で登場！

ムービージェニックな、わたあめローストビーフ&生ハムの盛合せなど  
6品を春季限定で提供

-2018年3月29日(木)～6月20日(水) 居酒屋 土間土間全店で春メニュー6品提供開始 -

コロナイドグループの株式会社レイズインターナショナル(本社:横浜市西区・代表取締役社長 根本 寿一)では「居酒屋 土間土間」(全国155店舗 ※2018年3月1日時点)にて、2018年3月29日(木)から6月20日(水)に春季限定のメニューを6商品販売いたします。新年度が始まり、歓迎会など新しいコミュニティでの飲み会が増えるこの時期に、つつい撮りたくなるムービージェニックなわたあめを使った商品や、ゲーム感覚で楽しんで頂けるメニューをご用意し、お客様をお迎えいたします。

桜が満開のこの時期にSNSで話題の“うに×にく”寿司をお手頃価格で“3種ご用意”

専門店で提供され、その美味しさと見た目から話題を呼んだうにとお肉の寿司ですが、土間土間では馬肉と生ハム、ローストビーフに“うに”を乗せて提供いたします。今までなかなか食べる機会がなかった方でも気軽にお召し上がりいただけるよう、手ごろな価格にて提供いたします。特に「うに×さくら肉寿司」は、シャリから馬肉がこぼれるほど豪快に盛った寿司を堪能いただけます。桜の季節に“桜肉”でテーブルを彩ります。



うに×さくら肉寿司 360円



うに×生ハム寿司 360円



うに×ローストビーフ寿司 360円



※厳しい衛生管理のと調理しておりますが、お子様やご年配の方など免疫力の低いお客様や体調がすぐれないお客様は、ご注文をお控えください。

=====【 一般のお客様のお問い合わせ 】=====

株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail: [voice@reins.co.jp](mailto:voice@reins.co.jp)

TEL: 0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月～金10:00～18:00/土10:00～15:00/日祝休)

つつい撮りたくなるムービージェニックな“わたあめ”を使った  
「生ハムとローストビーフの盛り合わせ 魔法仕掛けのオレンジソース」も登場！

昨年の流行ワードにもなった「フォトジェニック」。写真栄える商品が注目を集めていましたが、今年はさらに進化し、“動画栄え”を意識した「ムービージェニック」な商品として「生ハムとローストビーフの盛り合わせ 魔法のオレンジソース」を販売いたします。ふわふわのわたあめの上からオレンジを絞ることでまるで魔法のようにわたあめが消え、オレンジソースに変身。見た目の楽しさだけでなく、味も絶品の一品に仕上がっています。



生ハムとローストビーフの盛り合わせ魔法仕掛けのオレンジソース 590円

1杯で3度楽しめる  
「こぼれ升 スパークリング」

スパークリングワインをワイングラスの下皿までいっぱい提供するこの商品は、シャンパンタワーのようにスパークリングワインがグラスからあふれる様で1度目は目を楽しませてくれます。2度目はグラスに並々と注がれたワインで楽しんでいただき、そして3度目は下皿のワインもお飲みいただける、1杯で3度楽しめるメニューです。白(辛口)の他、柚子、マンゴー、カシスの4種類をご用意しております。



こぼれ枡(マス)！ スパークリング 各390円

友達と盛り上がりよう!!  
ロシアンルーレットパンケーキ

マスカルポーネホイップとパンケーキの相性を楽しむ、可愛い見た目のパンケーキ。実は1個に大量のカラシが仕込まれており、皆でロシアンルーレットを楽しめるパーティーメニューになっております。



ロシアンルーレットパンケーキ 350円

※価格はすべて税抜き表示です。  
※写真はイメージです。  
※ドライバー・未成年のお客様の飲酒は固くお断り致します。



【 一般のお客様のお問い合わせ 】

株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail: [voice@reins.co.jp](mailto:voice@reins.co.jp)  
TEL: 0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月～金10:00～18:00/土10:00～15:00/日祝休)