

贅沢気分を増幅させる“増贅”新メニュー “フォアグラ×トリュフ×熟成赤身肉” を合わせた「熟成赤身のロッシーニ」

居酒屋 土間土間にて販売開始

～モチモチなお酒“タピオカ×カクテル”も新登場～

消費増税による財布の締め付けが予想される中、気軽な値段で贅沢な気分を味わっていただきたいという想いから、コロナイドグループの株式会社レイン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133店舗 ※2019年9月1日時点）にて、2019年10月2日（水）より“フォアグラ・トリュフ・熟成赤身ステーキ”を組み合わせた「熟成赤身のロッシーニ」や、タピオカのアルコールドリンク「タピオカ×カクテル」を含む、新グランドメニュー全20品を販売いたします。

【増税ならぬ“増贅”をテーマに掲げた、気軽な値段で贅沢を感じられる新メニュー】



■熟成赤身のロッシーニ 980円

熟成された、希少部位である牛モモ肉の一部“トモサンカク”のステーキに赤ワインのデミグラスソースを合わせ、芳醇に香り立つ“トリュフ”を振りかけ、フライパンでソテーした濃厚でとろけるフォアグラを添えました。

付け合せのマッシュポテトはクリーミーな仕上がり。バゲットはソースにつけて最後まで味わいをお楽しみいただけます。

贅の極みを尽くした豪華なメニューを、1,000円以内の価格でご体験ください。

ロッシーニとは：一般的に、フォアグラ・トリュフ・を使った料理は“ロッシーニ”と表現され、美食家であった音楽家「ジョキアーノ・ロッシーニ」が名前の由来と言われている。

トモサンカクとは：牛モモ肉の中でも一番霜降りが入る部位で、肉本来の味の濃さと上質で程よい脂身を楽しめる。



■タピオカ★宇治抹茶ミルクカクテル（写真左）

■タピオカ★キャラメルショコラカクテル（写真中央）

■タピオカ★イチゴミルクカクテル（写真右） 各550円

飲みすぎ注意の、お酒の入ったタピオカカクテル。焼酎ベースにシロップとミルクを合わせ、タピオカを入れて仕上げました。お酒である事を忘れてしまう程の甘さとモチモチ食感を楽しめます。食事と合わせてもよし、べ（しめ）のお酒としてもよし。新感覚のアルコールカクテルを是非ともご体験ください。

※ドライバー・20歳未満のお客様の飲酒は、固くお断り致します。

※価格は全て税抜表示です。

新グランドメニュー 一部紹介



■トリュフマッシュポテト 450円

トリュフの芳醇な香りが立つクリーミーなマッシュポテト。焼きたてのバゲットと合わせてお楽しみください。



■ネギトロとアボカドの生春巻き 590円

アボカドとネギトロを湯葉で巻いた、土間土間風生春巻き。いくらと出汁醤油のジュレでお召し上がりください。



■タコとアボカドのスパイシーから揚げ 490円

タコとアボカドを唐揚げにして、スパイシーなメキシカン風に仕上げました。ジューシーかつ濃厚な味わいがお楽しみいただけます。



■ちょっとだけスードル 胡麻香る豆乳 290円

マロニーを使ったーフサイズの低カロリー麺※。胡麻の香りと豆乳の優しい味わいで、あっさりとした締めくくりを。

※一般的な小麦粉麺(100gあたり約150kcal)との比較。



■大人のサワー (ジンジャー・カシス・レモン・ピーチ) 各490円

果実本来の風味を活かし、甘すぎない大人の味に仕上げたサワーです。



■ちょっと大人な食べるカフェラテ 390円

コーヒー風氷にバニラアイスとホイップクリームを合わせ、タピオカを乗せました。ほろ苦い大人のスイーツです。

※ドライバー・20歳未満のお客様の飲酒は、固くお断り致します。

※価格は全て税抜表示です。

【会社概要】株式会社レイズインターナショナル

会社設立：1987年6月27日

社員数：1369名（2019年4月1日現在）

- 1.焼肉の「牛角」、「しゃぶしゃぶ温野菜」、居酒屋「土間土間」等の飲食店を経営
- 2.フランチャイズチェーン加盟店の募集および加盟店の経営指導
- 3.店舗の内外装工事に関する企画・設計および請負
- 4.業務用食材・備品等の卸売り販売業

食を通じ、価値ある商品・サービス・内装雰囲気といった体験価値を通してお客様の期待水準を超える「感動創造」を目指し、“お客様の笑顔”の為に活動いたします。

 **Crowd Group**

=====【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

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)