

報道関係者各位

2018年6月22日
株式会社ワンダーテーブル

タイ料理レストラン「エラワン」 創業 25 周年を記念し、メニューリニューアル SNS 投稿で“インスタ映えカクテル”プレゼント



株式会社ワンダーテーブル(代表取締役社長 秋元巳智雄)は、タイ料理レストラン「エラワン」の創業 25 周年を機に、2018 年 7 月 1 日(土)より、メニューをリニューアルします。こだわりの新鮮食材を使用し、人気の“タイしゃぶ”やシーフード料理を中心とした、タイの代表的な料理をより美味しくご用意します。シーフードは全国各地から旬のものを取り寄せ、バジルやレモングラスなどのフレッシュハーブは香りの高いものに拘ります。盛り付けや彩りも、さらに豊かになるので、見た目だけでも食欲が増します。また、期間限定で、SNS 投稿キャンペーンも開催します。

【ハーブや魚介はフレッシュ。見た目はより華やかに。】

新メニューにはフレッシュなハーブと厳選した魚介を使用します。看板料理は、タイ風しゃぶしゃぶ“タイしゃぶ”。秘伝のトムヤクンスープと鶏ガラスープに、新鮮な魚介はもちろんのこと、手作りのすり身ボール、三重県産松坂ポークや米国産牛肩ロース、契約農家から仕入れた新鮮野菜などを入れてお楽しみいただきます。その他、新鮮な白身魚を丸ごと一匹使ったタイ風アクアパッツアをはじめとしたシーフード料理、トムヤムクン、グリーンカレーなどタイ料理の代表格ともいえる料理にはフレッシュハーブをふんだんに使用し、香りは豊かに、見た目はより華やかに演出します。ドリンクは、東南アジア原産の青い花を使用した色鮮やかなカクテルや南国フルーツを使用したオリジナルのトロピカルカクテルを充実させます。

【SNS 投稿キャンペーン！投稿して、びっくり紫色カクテルをプレゼント】



2018年7月1日(土)から1か月間、このリニューアルしたメニューをお試しいただくキャンペーンを開催します。お客様がお使いの SNS で、ご注文いただいたお料理の写真を投稿いただくと、「アンチャンスパークリング」を1杯プレゼントします。“アンチャン”は、青い花が特徴の東南アジア原産の植物です。酸性のものを加えると紫色に変わるのが特徴です。「アンチャンスパークリング」は、お客様がご自身でスパークリングワインに“アンチャン”を加えて色の変化を楽しみます。鮮やかな紫色へ染まっていくスパークリングは、思わず携帯で撮影したくなるアイテムです。

期間： 2018年7月1日(土)～7月31日(火)

内容： お客様の SNS (Facebook、Twitter、インスタグラム等) に、エラワンでご注文いただいたお料理をその場で投稿いただき、お店のスタッフに画面を見せていただくと、カクテル「アンチャンスパークリング」を1杯サービスいたします(ノンアルコールアンチャンドリンクへ変更化)。

【エラワンとは】

店舗： エラワン 新宿東口店
電話： 03-3359-3814
住所： 東京都新宿区新宿 3-28-10
ヒューマックスパビリオン 4F
営業時間： 月～日 11:30～16:00 (L.O.15:00)
月～金 17:30～23:00 (L.O.22:00)
土日祝 17:00～23:00 (L.O.22:00)
平均予算： 4,500 円
※掲載用画像： <http://30d.jp/wonder10/32>



—本件に関するお問合せ—

株式会社ワンダーテーブル 広報担当 竹原真理子
TEL:090-5800-7019 FAX:03-3379-8165
E-Mail: mariko-takehara@wondertable.com