

今年の冬はがっつり&ヘルシーがトレンドに！？
マグロ専門カジュアルイタリアン「わたしのトンノ」
2種のマグロをふんだんに使用したイタリアン鍋コースを開始！
- 2014年11月1日(土)から提供開始 -

飲食店経営やアパレルの企画・販売・製造、美容室の経営など他業種に渡り事業を展開する株式会社シーフ(本社:東京都新宿区 代表取締役:細矢義明)は、同社が展開するカジュアルイタリアン「わたしのトンノ」において、本格的な鍋シーズンに向け、2種のマグロを使用したイタリアンマト鍋コースを2014年11月1日(土)より開始いたします。

「わたしのトンノ」は、2013年11月に、世界的にも数店舗と珍しいマグロを専門として扱うイタリアンレストランとしてオープンいたしました。「トンノ」とはイタリア語でマグロを意味し、マグロ専門の卸業者より仕入れる新鮮なマグロをイタリアン風にアレンジした料理をメインに展開しております。

この度、「わたしのトンノ」が提供する2種のマグロ(メバチマグロ、カジキマグロ)をふんだんに使用したイタリアンマト鍋は、流行のトマトダイエットにちなみ、トマトベースのスープになります。牛肉の半分のカロリーであるマグロを使用することで、ヘルシーな仕上がりになっております。また、味付けは、トマトに加えバジルの風味を利かせており、見た目も色鮮やか且つトマトソースに合う色味のある野菜を使用。都内ではここでしか味わえないイタリアンマト鍋です。



◆2種のマグロのイタリアンマト鍋コース◆

提供期間:2014年11月1日(土)~2月28日(土)まで

※イタリアンマト鍋は、今年の鍋のトレンドである「がっつり」の要素を満たすと同時に、牛肉ではなくマグロを使用しカロリーを半分に抑えていることで、女性でも気軽に召し上がれる鍋となっております。

【コースメニュー概要】



【メニュー】 イタリアン鍋付きコース

【実施日】 11月1日

【価格】 3000円

【コース内容】

前菜： 前菜2種盛り 鶏肉とキノコのサルサベルデ カポナータ

サラダ： 生ハムの自家製シーザーサラダ

温菜： 砂肝のアヒージョ

パン： ロールブレッド

鍋： 2種のマグロの絶品イタリアン鍋

✂： チーズリゾット

ドルチェ： 季節のシャーベット



【メニュー】 期間限定！！トンノづくし～鍋Ver～

【実施日】 11月1日

【価格】 3500円

【コース内容】

前菜： 前菜3種盛り

鶏肉とキノコのサルサベルデ／カポナータ／マグロのカルパッチョ

サラダ： 生マグロの自家製シーザーサラダ

温菜： マグロのアヒージョ

パン： ロールブレッド

鍋： 2種のマグロの絶品イタリアン鍋

メイン： マグロのカマ焼き

✂： チーズリゾット

ドルチェ： 白桃のパンナコッタ

【店舗情報】

店名：「わたしのトンノ」

住所：東京都千代田区飯田橋4-5-6

電話番号：03-5357-1258

営業時間：月～金 11:15～23:00(LO.22:00)

土・日 17:00～23:00(LO.22:00)

祝日 17:00～23:00(LO.22:00)

提供期間：11月1日(土)～2月28日(土)まで

【株式会社シーフについて】

会社名：株式会社シーフ

代表者：代表取締役社長 細矢義明

設立：2011年8月

事業内容：

・飲食店経営およびコンサルティング

・アパレル 企画／製造／販売

・美容室経営

・デザイン 名刺／ポスター／アドトラック

・フォトスタジオ 撮影／レタッチ

・WEB 企画／制作／運営

事業所：〒169-0072 東京都新宿区大久保2-2-12 東新宿ファーストビル3F

URL：<http://c-fu.jp/profile.html>



【本件に関する報道関係者 お問い合わせ】

株式会社シーフ PR事務局

TEL:03-5572-6316/ FAX:03-5572-6065