

マグロとモッツアレラチーズをしゃぶしゃぶする！？ マグロ専門カジュアルイタリアン「わたしのトンノ」から “マグロとモッツアレラチーズのイタリアンしゃぶしゃぶ”が新登場！ - 2015年7月1日(水)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、13種類の夏野菜とマグロのダシをふんだんに使用した「マグロとモッツアレラチーズのイタリアンしゃぶしゃぶ」を2015年7月1日(水)より販売開始いたします。

「マグロとモッツアレラチーズのイタリアンしゃぶしゃぶ」は、13種類もの夏野菜をふんだんに盛り付け、彩りも豊かな仕上がりがります。ダシには、低カロリーのマグロのアラを使用し、女性でもお気軽にお楽しみ頂けるしゃぶしゃぶとなっております。

モッツアレラチーズとマグロのハラスをしゃぶしゃぶし、自家製のトマトポン酢で召し上がるという、都内ではここでしか味わえない絶品イタリアンしゃぶしゃぶをどうぞお楽しみ下さい。



◆マグロとモッツアレラチーズのイタリアンしゃぶしゃぶ◆
提供期間:2015年7月1日(水)~9月30日(水)まで

「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。

【マグロとモッツアレラチーズのイタリアンしゃぶしゃぶ概要】

【メニュー】マグロとモッツアレラチーズのイタリアンしゃぶしゃぶ

【提供期間】2015年7月1日(水)～9月30日(水)

【価格】1人前 1780円(税抜)

※2人前からの注文可能

※+300円でリゾットにすることが可能

【材料】

マグロ、モッツアレラチーズ、レタス、水菜、パプリカ(赤、黄色)、

ラディッシュ、ゴーヤ、オクラ、ヤングコーン、ミニトマト、

イエローアイコ、サラダナス、ズッキーニ(黄色、緑)

【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
- ・化粧品の販売
- ・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>

