取り分けしない 「1 人鍋」スタイル

センナリヤ フルーツ/ドーラー

自分の好みの味を 自分のペースで

自分の好みの味を自分のペースで楽しめる! 「1人チーズフォンデュ」「1人発酵鍋」は新しい生活様式に沿った安心・安全なスタイル!

『センナリヤフルーツパーラー』 『1 人チーズフォンデュ』『1 人発酵鍋』を販売開始!

株式会社 LIFEstyle (本社:大阪市北区)が展開する、センナリヤフルーツパーラーにて、今年はコロナ禍でも鍋を楽しんでいただけるよう青・白・黄3種の『とろ~り1人チーズフォンデュ』『1人発酵鍋』を販売開始いたします。



黄のチーズフォンデュ 《1 人前》 白のチーズフォンデュ 《1 人前》 +ミートプレート ¥1,480 +ミックスパーラープレート¥1,680

今年は鍋料理にはちょっと抵抗が…でもやっぱりあったかい鍋は冬の定番!そこで!コロナ禍でも安心して利用できる『1 人チーズフォンデュ』をご提案!チーズの女王グリエールチーズと、チーズの王様エメンタールチーズを使用したとろ~り濃厚でコクのある王道の『黄のチーズフォンデュ』あっさりとしたフレッシュチーズと、なめらかな舌ざわりが特徴のクリームチーズを使用したフォンデュソースをデザート感覚でお楽しみいただける『白のチーズフォンデュ』濃厚なブルーチーズになめらかなクリームチーズやマスカルポーネを混ぜ込んだチーズ好きにはたまらない『青のチーズフォンデュ』それぞれのチーズフォンデュソースに合わせるプレートは4種類(スタンダード・ミート・ミックスパーラー・ベジタブル)からお選びいただけます。

また、『1 人発酵鍋』として、とろ~りカマンベールチーズとほくほくアボカド、ガーネットトマトがくせになる『カマンベールとモッツアレラのガーネットトマト鍋』コチュジャンソースがベースの自家製タレと秘伝味噌で、お肉や野菜トッポギを甘辛く味付けた『秘伝味噌チーズフォンデュタッカルビ(1 人前)』甘辛チキンとチーズタッカルビを組み合わせた『UFO チーズタッカルビ鍋(1 人前)』など…1 人鍋が充実のラインナップ。

青のチーズフォンデュ 《1 人前》 +ベジタブルプレート ¥1.080

チーズフォンデュソースに 合わせる付け合わせプレート



ミックスパーラープレート

あっさりとしたフレッシュチーズと、なめらかな舌ざわりが特徴のクリームチーズを使用したフォンデュソースをデザート感覚でお楽しみいただける『白のチーズフォンデュ』との相性抜群!

※表記価格は全て税抜きです

1 人発酵鍋



カマンベールとモッツアレラ 《1 人前》 のガーネットトマト鍋 ¥1,380

―― 発酵食品チーズを使用 ――

チーズには"必須アミノ酸"がバランスよく含まれています。必須アミノ酸というのは、疲労回復や肝機能改善、そして集中力増進やリラックス効果、さらには美肌や脂肪燃焼の効果がありココロとカラダの健康にとって大切な栄養素です。

■店舗概要 -

店舗名:センナリヤフルーツパーラー 業態:フルーツパーラー

■販売店舗《関西》

《あべのハルカスダイニング店》

大阪市阿倍野区阿倍野筋 1-1-43 あべのハルカス近鉄本店タワー館あべのハルカスダイニング 12F TEL.06-6690-0653

《センナリヤフルーツパーラーなんばパークス ポップアップストア》 大阪市浪速区難波中 2-10-70 なんばパークス 4F TEL. 06-6636-3133

■販売店舗《関東》

《センナリヤフルーツパーラーダイバーシティ東京プラザポップアップストア》 東京都江東区青海 1-1-10 ダイバーシティ東京プラザ 2F TEL. 03-6426-0451

■インスタグラム: https://www.instagram.com/sennariya fp/

■運営会社

運営会社名 株式会社 LIFEstyle ブランド ・台湾カステラ 米米

所在地 大阪府大阪市北区堂山町 1-5 三共梅田ビル 6F ・センナリヤフルーツパーラー

代表者 濱田栄一・千成屋珈琲

・ OMATCHA SALON 資本金 30.000.000 円

設立 2009年2月20日 URL http://lifestyle-inc.jp/

事業内容 飲食店の企画・運営