

～『Foodiun Bar 一瑛』～
各コースに自慢の料理を用意！人気の選べる鍋は4種類から！
“冬のパーティーコース” スタート
2012年10月25日（木）より

株式会社コロワイドのグループ会社である、株式会社コロワイド東日本（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：五十嵐茂樹）は、2012年10月25日（木）より「Foodiun Bar 一瑛」関東全店にて“冬のパーティーコース”の提供を開始いたしております。

「パーティーコース」では「四元豚シルキーポークの芳醇ロースト」、「プレミアムコース」では「自家製ローストビーフ」、「スペシャルコース」では「極上！イベリコ豚のロースト」とそれぞれのコースに自慢のメインディッシュをご用意しております。また人気の選べる鍋も全4種類をご用意いたしました。

今後もご要望にお応えしたプランを取り揃えることで、より多くのお客様にご利用頂くことを目指してまいります。

【『Foodiun Bar 一瑛』冬のパーティーコース概要】

- 開始日 : 2012年10月25日（木）～
- 対象店舗 : 『Foodiun Bar 一瑛』関東全店舗
- メニュー一例：

【カジュアルパーティーコース】
（全7品）¥2,625

【ビストロパーティーコース】
（全7品）¥3,150

【ビストロプレミアムコース】
（全8品）¥3,675

【ビストロスペシャルコース】
（全9品）¥4,725

※価格は税込表記です。

＜選べる鍋＞

- ・豚肉と白菜のミルフィーユ鍋
- ・海の幸の地中海風トマト鍋
- ・グリルチキンのペッパーコンソメ鍋
- ・自家製チーズフォンデュ

Party Guide Winter Season

【カジュアルパーティーコース】 ¥2,500 (全7品)
 前菜2種の盛り合わせ、高ブリと薄切り大根のカルパッチョ、新鮮野菜のサラダ、海老と香味野菜の塩ポテト、鶏のスペアリブ、リゾットと生バスタセット、柚子の香るシャーベット

【ビストロパーティーコース】 ¥3,150 (全7品)
 前菜2種の盛り合わせ、高ブリと薄切り大根のカルパッチョ、新鮮野菜のサラダ、海老と香味野菜の塩ポテト、鶏のスペアリブ、リゾットと生バスタセット、柚子の香るシャーベット

【ビストロプレミアムコース】 ¥3,675 (全8品)
 前菜2種の盛り合わせ、高ブリと薄切り大根のカルパッチョ、新鮮野菜のサラダ、海老と香味野菜の塩ポテト、鶏のスペアリブ、リゾットと生バスタセット、柚子の香るシャーベット

【ビストロスペシャルコース】 ¥4,725 (全9品)
 前菜2種の盛り合わせ、高ブリと薄切り大根のカルパッチョ、新鮮野菜のサラダ、海老と香味野菜の塩ポテト、鶏のスペアリブ、リゾットと生バスタセット、柚子の香るシャーベット

【飲み放題プラン】
 2時間 ¥1,500
 プレミアム飲み放題 ¥1,800

【選べる鍋】はこちらから！
 豚肉と白菜のミルフィーユ鍋、グリルチキンのペッパーコンソメ鍋、海の幸の地中海風トマト鍋、自家製チーズフォンデュ

＜Foodiun Bar 一瑛＞

一瑛では、カクテルのお好みをスタッフへお伝えすると、貴方だけのオリジナルカクテルをお作りするサービスを行っており、お客様一人一人へ違った楽しみ方を提供しております。

是非、一瑛で美味しい自分好みのカクテルを作ってみてはいかがでしょうか。
 また、ドリンクメニューだけでなく、フードメニューも充実しており、和・洋・中、様々な創作メニューをお召し上がりいただけます。研ぎ澄まされ、洗練された料理の味はまさに絶品。
 見た目も味も、満足していただけることでしょう。

洗練された大人の雰囲気漂う、しっとりと落ち着いた時間を、是非この機会にお楽しみくださいませ。

