

～『Foodiun Bar 一瑛』～  
季節ならではの創作料理が楽しめる全6種類のコースをご用意  
**忘年会・新年会 “冬の宴会プラン” スタート!**  
2011年11月25日(金)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：植田剛史）は、「Foodiun Bar 一瑛」にて、11月25日（金）より全6種類の冬の限定コースを開始いたします。

今回展開する冬の宴会コースでは、価格帯の異なる「カジュアルコース」、「スタンダードコース」、「プレミアムコース」、「スペシャルコース」の4つのコースをご用意。「カジュアルコース」、「スタンダードコース」には、さらにお客様のお好みによってお選び頂けるよう、コース内にも2つのメニューを揃えており、お客様のご利用シーンやお好みにあわせてお楽しみ頂くことができます。

これからの忘・新年会や、女子会、ママ会など、是非この機会に『Foodiun Bar 一瑛』の落ち着いた空間で、冬の季節ならではの創作料理をお召し上がりください。

【『Foodiun Bar 一瑛』冬の宴会コース 概要】

- 開始日：2011年11月25日（金）～
- 対象店舗：『Foodiun Bar 一瑛』関東全店舗
- コース内容：

【STANDARD-COURSE】

- ◆ヒマラヤ産岩塩鶏鍋と鹿児島産黒豚のローストコース <全8品> 3,675円
- ◆チーズフォンデュと鹿児島産黒豚のローストコース <全8品> 3,675円

【CASUAL-COURSE】

- ◆“チーズフォンデュ”コース <全8品> 3,150円
- ◆“ヒマラヤ産岩塩鶏鍋”コース <全7品> 3,150円

【PREMIUM-COURSE】

- ◆選べる鍋とスペイン産イベリコ豚のローストコース <全9品> 4,200円

【SPECIAL-COURSE】

- ◆やわらか牛ほほ肉のシチューフォンデュとスペイン産イベリコ豚のローストコース <全9品> 4,725円

【飲み放題プラン(終了30分前ラストオーダー)】

- ◆【2時間】お一人様 1,575円
  - ◆【3時間】お一人様 1,890円
- ※更に【プラス315円】で“生ビール付き”になります。



ヒマラヤ産岩塩鶏鍋と  
鹿児島産黒豚のローストコース



やわらか牛ほほ肉のシチューフォンデュと  
スペイン産イベリコ豚のローストコース

<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。洗礼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。



～本件に関するお客さまからのお問い合わせ先～  
株式会社コロワイド 広報担当：稲葉・前山  
TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977

～本件に関する報道関係者さまからのお問い合わせ先～  
コロワイドPR事務局（プラチナム内） 担当：宮田・高島・牧野  
TEL：03-5572-6073 FAX：03-5572-6075