

厳選素材を使用したワインに合った料理をご用意
ワインを気軽に楽しむフレンチバル

『frenchna (フレンチーナ)』品川店オープン!

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：小柳直之）は、2013年8月19日（月）に『frenchna (フレンチーナ)』品川店をオープンいたしました。

お気軽にワインをお楽しみいただくために、ボトルワインを市場でお買い求め頂ける最安値に近い価格で、ご提供いたします。また、“ワインに合う料理”に徹底的にこだわり、本店舗ではメニューも一新しております。

今後もビジネス繁華街を中心に出店を目指してまいります。

<『frenchna (フレンチーナ)』品川店 概要>

■開店日：2013年8月19日（月）

■所在地：〒108-0075
東京都港区港南2-16-1 品川イーストワンタワー1F

■電話番号：03-6717-6571

■営業時間：ランチ（月～金のみ）：11:30～14:00
ディナー：16:00～23:30
※ランチは9/2よりスタートいたします。

■休業日：ビルに準ずる

■席数：122席



～ワインをお楽しみいただくために①～

「フレンチーナ」ではボトルワインの
市場最安値に挑戦!

※2013年8月1日現在 当社調べ

【スパークリング】
全5種類（1,365～1,995円）

【ワイン】
赤：全6種類（1,029～1,995円）
白：全6種類（1,029～1,995円）

《ボトルワインをご注文のお客様》

最初の1本のみボトルチャージ525円（お一人様）
を頂戴いたします。



Please Enjoy Wine with Everyone

ワインをワイワイ楽しもう!
ボトルワイン
¥980～
[税込 ¥1,029～]

フレンチーナはボトルワインを市場最安値の価格でご提供いたします。
※2013年8月1日現在 当社調べ

お気軽にワインをお楽しみいただくために、市場が市場で最安値に定めた、業界最安値の価格でボトルワインをご用意いたします。目でワイワイ、シェアする楽しみ、どんと飲み、お好みのワインを見つけてください。お料理はワインに合うように、料理長が丁寧に調理しております。店頭ではワインのマリアージュで、新しい楽しみを見つけてください。

ボトルワインをご注文のお客様
最初の1本のみ
ボトルチャージ
¥500
※お一人様
を頂戴いたします。
※2013年8月1日現在 当社調べ

～本件に関するお問い合わせ先～

株式会社コロワイド 広報担当：稲葉・瀧川
TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977

～ワインをお楽しみいただくために ②～

厳選素材を使用したワインに合う料理をご提供いたします。

【厚岸産あさりとムール貝の白ワイン蒸し】

Small 1,029円

Regular 1,554円

<厚岸浅利>

自然豊かなミネラルがたっぷり流れ込む北海道・厚岸の綺麗な海の中で長い間良質なプランクトンをたくさん食べて育った大粒で美味しいあさりです。

【水牛のモッツアレラチーズとトマトのガスパチョ風】

819円

<水牛モッツアレラ>

水牛から作られたモッツアレラは味は濃厚でほんのりとした甘味と香りも豊かです。水牛のミルクには鉄分・ビタミン類・乳糖なども豊富に含まれており、本場イタリアでは健康に良い食材として高く評価されています。


【土耕栽培クレソンとグリルベーコンのサラダ】

871円

<土耕栽培クレソン>

水が栽培の決め手となるクレソンは通常、土を使わない水耕栽培で作られることが多いですが、土耕栽培では土にしっかりと根を張って土に含まれる養分をたっぷりと吸い上げて育つため、雑味もないクレソン本来の味と豊富な栄養価を持つことが特徴です。


【三浦野菜のグリュディテ】

バーニャカウダソース（温）orフォンデュチーズソース（冷）

1,575円

<三浦野菜>

三浦には野菜の師と呼ばれる職人農家が沢山あります。そこで育てられた野菜たちは栄養価も抜群で他では食べられない珍しい野菜も豊富。産地より直送の新鮮な三浦野菜をお召し上がりください。


【天使海老と海の幸のサフランクリーム煮】

1,554円

<天使海老>

南太平洋の楽園ニューカレドニアの美しい海水で一切の添加物を使わずに、自然の餌のみで育てられた天使海老は、海老本来の甘みと旨味が凝縮しています。

～本件に関するお問い合わせ先～

株式会社コロワイド 広報担当：稲葉・瀧川

TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977