

～『Foodiun Bar 一磋』～

大人気！ラクレットシリーズに季節限定・新メニューが登場！ “焼き林檎のラクレット” 提供開始

2014年9月9日（火）～

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：四方田豊）は、2014年9月9日（火）より「Foodiun Bar 一磋」全店舗にて“焼きリンゴのラクレット”の提供を開始いたします。

「ラクレット」とはチーズを温め、トロリとなったところを削いで、それを茹でたじゃがいも等につけて食べるというスイスの代表的な料理で、日本国内での人気も高まりを見せています。ブリオッシュトーストの上に焼きりんごとチーズをたっぷりのせて意外な相性の良さをお楽しみください。

《「Foodiun Bar 一磋」 “焼き林檎のラクレット” 概要》

- 開始日 : 2014年9月9日（火）～
- 対象店舗 : 「Foodiun Bar 一磋」全11店舗
- メニュー詳細 :



【焼き林檎のラクレット】690円（税抜） / 1名様

※2人前毎のご注文をお願いいたします。



ワイン・サングリアとも相性抜群！

りんごの甘味とチーズのコクがぴったり。ブリオッシュトーストにのせて、あつあつのラクレットチーズをたっぷりかけてお召し上がりください。

※※ 大人気！グランドメニューでも提供中 ※※



<RACLETTE>

北海道十勝産のラクレットチーズを温め、溶けたところを具材にかけてお召し上がりいただきます。

【野菜セット（1人前）】 730円（税抜）

【MEATセット（1人前）】 790円（税抜）

（チキンロースト・スモークソーセージ・厚切りベーコン）

【野菜+MEATセット（1人前）】 830円（税抜）

<Foodiun Bar 一磋>

気軽につまめるタパス料理～銘柄豚を使用したグリル料理等、女性に人気のメニューを中心にご用意しております。

店内は、洗練された大人の雰囲気漂っており、しっとりと落ち着いた時間をお過ごしいただけます。大切な人と過ごす素敵な時間を一磋がご演出致します。

