

# 味覚の秋！ポルチーニやトリュフを使用した 美容志向系「きのこ“菌カ”フレンチ」 「フレンチーナ」にて期間限定販売

販売期間：2019年9月24日～2019年11月中旬

コロワイドグループの株式会社レイズインターナショナル/コロワイドカンパニー(本社：神奈川県横浜市代表取締役 高橋 尚也)が運営する『frenchna(フレンチーナ)』で、秋の味覚である旬の“きのこ”を使用した「きのこ“菌カ”フレンチ」3品を2019年9月24日～2019年11月中旬まで販売いたします。



秋の味覚をお洒落にまるごと味わう「きのこ“菌カ”フレンチ」

**きのこは低カロリーな秋の女子力食材！**

食欲の秋、味覚の秋、きのこの秋！“きのこ”は、食物繊維が豊富で低カロリー！ビタミンB群が豊富で免疫力UPや肌荒れ防止に良い※といわれており、隠れたパワーを持つ魅力的な食材です。

フレンチーナが提案する「きのこ“菌カ”フレンチ」は、ポルチーニ・トリュフ・マッシュルーム・舞茸・しいたけ等、きのこの旨みと秘められた力を堪能できる、正に秋らしいラインナップです。

また、「きのこ“菌カ”フレンチ」に相性抜群なマリアージュワインもご用意しております。是非この機会に、フレンチーナで秋の味覚を使用した「きのこ“菌カ”フレンチ」をご賞味ください。

※ 日本食品標準成分表2015年版(七訂) 引用

【取材・掲載に関するお問い合わせ】

株式会社レイズインターナショナル/CWカンパニー (<https://www.cw-company.jp/>)

横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F

広報担当 藤原・亀田 E-mail: [sales\\_promotion@colowide.co.jp](mailto:sales_promotion@colowide.co.jp) TEL: 045-274-5984 携帯: 080-4103-5458(藤原)

秋の「きのこ“菌カ”フレンチ」概要

提供期間：2019年9月24日(火)～11月中旬

※食材の仕入れ状況により、販売終了日が変更になる場合がございます。

販売店舗：『フレンチーナ』横浜ベイクウォーター店、品川店

「きのこ“菌カ”フレンチ」のご紹介



北海道産炙りホタテとマッシュルームのカルパッチョ  
¥1,280(税抜)

表面をかるく炙った甘く香ばしいホタテに、バジルソースを絡めました。沢山のスライスマッシュルームと一緒に、サラダ感覚でお楽しみいただけます。



舞茸と熟成あい鴨肉のローストトリュフソース  
¥1,980(税抜)

ソテーした柔らかな熟成あい鴨肉の凝縮された甘味と、トリュフの香りをお楽しみいただけます。



ポルチーニ茸のラビオリトリュフクリームソース  
¥1,180(税抜)

ポルチーニを包んだラビオリを、トリュフ香るクリーミーなオリジナルソースで煮込みました。きのこの旨味たっぷりの逸品です。

「マリアージュワイン」のご紹介



バルベラ・ダルバ

グラス ¥800(税抜) ボトル ¥4,900(税抜)

トリュフの産地、イタリア・ピエモンテのワイン！スタイリッシュなバローロの名手が造る、地元で愛されるワイン。綺麗な酸とピュアな果実が光る優しい味わい。トリュフソースとは定番の組み合わせです。

【取材・掲載に関するお問い合わせ】

株式会社レイズインターナショナル/CWカンパニー (<https://www.cw-company.jp/>)

横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F

広報担当 藤原・亀田 E-mail: [sales\\_promotion@colowide.co.jp](mailto:sales_promotion@colowide.co.jp) TEL: 045-274-5984 携帯: 080-4103-5458(藤原)



フレンチーナのグランドメニュー 一部ご紹介



生雲丹とズワイ蟹 地鶏卵の冷たい自家製フラン  
コンソメジュレを添えて  
¥900(税抜)



焼いたシェーブルチーズと  
スモーク風半熟玉子のクレソンサラダ  
¥1,000(税抜)

日替わり魚介のクルード frenchnaプレート  
¥999(税抜)  
5種の魚介のスキレット ~季節のアレンジで~  
¥1,999(税抜)

※価格は全て税抜表示です。  
※写真はイメージです。

業態情報

業態名 : フレンチーナ  
 業態説明 : 「お気に入りのワインが見つかるお魚フレンチキッチン」をコンセプトに、気軽にワインを楽しんでいただけます。魚介をメインに、味だけでなく目で見て楽しめる、そしてコストパフォーマンスが高いメニューを用意。ワイン専門商社「エノテカ」が選び抜いた高品質ワインを豊富に取り揃えております。  
 「5種の魚介のスキレット~季節のアレンジで~(税抜1,999円)」「活さぎえのブルゴーニュ焼き(税抜800円)」「季節のワインを飲み比べ~おすすめ3種のワイン飲み比べセット(税抜1,500円)」など、気軽にワインが楽しめるメニューが盛りだくさんです。  
 店舗数 : 2店舗(横浜ベイクウォーター店、品川店)  
 URL : [http://www.colowide.co.jp/gs/brand/detail.php?brand\\_no=164](http://www.colowide.co.jp/gs/brand/detail.php?brand_no=164)

=====【 取材・掲載に関するお問い合わせ 】=====  
 株式会社レインズインターナショナル/CWカンパニー (<https://www.cw-company.jp/>)  
 横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F  
 広報担当 藤原・亀田  
 E-mail: [sales\\_promotion@colowide.co.jp](mailto:sales_promotion@colowide.co.jp)  
 TEL: 045-274-5984 携帯: 080-4103-5458(藤原)