

～ “食べながら飲む” それがプロント流！ ～

9月18日（火）より全国の「カフェ&バー プロント」で “バートタイム”秋の新メニューを販売いたします。

株式会社プロントコーポレーション(本社:東京都港区 / 代表取締役社長:竹村典彦)は、9月18日(火)より全国の「カフェ&バー プロント」のバートタイムで、“食べながら飲む”秋の新メニューの販売を開始いたします。

昨今、「つまみ」以上「食事」未満の“食べながら飲む”というスタイルが、特に20～30代の方に支持されています。そのニーズにお応えすべく、お好みの生地が楽しめるピッツアメニューを提供いたします。厚めのふんわりタイプと薄くパリッとしたクリスピータイプの2種類の生地をベースに全5種類のピッツアをラインナップしました。

パスタはバートタイム限定で、お酒との相性抜群のおつまみパスタ「すごい胡椒のカルボナーラ」などを販売いたします。

プロントのメインターゲットとなる男性サラリーマンに今注目されている高アルコール・強炭酸ドリンクを導入、アルコール度数16%の「ストロングドライサワー」と、アルコール度数9～13%の“高知県産馬路村の柚子”を使用した季節サワーをご用意します。

今後も幅広い層の方にとって使い勝手のよいカフェ&バーとなるよう様々なメニュー開発、店舗づくりを行ってまいります。

“食べながら飲む” プロント流つまめし

プロントの定番マルゲリータに、新しく「ふんわりピッツア フレッシュトマトのマルゲリータ」が登場。その他、「ふんわりピッツア キノコグラタン」など全5種類にラインナップを拡充。生地が厚めで食べ応えのあるふんわりタイプと、生地が薄めでパリッとした食感のクリスピータイプの2種類の生地のピッツアがお楽しみ頂けます。



＜クリスピータイプ＞
 チーズたっぷりマルゲリータ
 730円



＜ふんわりタイプ＞
 フレッシュトマトのマルゲリータ
 690円



＜ふんわりタイプ＞
 きのこグラタンピザ
 690円



＜クリスピータイプ＞
 チーズたっぷりミックスピザ
 720円



＜ふんわりタイプ＞
 生ハムルッコラピザ
 690円



バータイム限定パスタメニュー
『すごい胡椒のカルボナーラ』 980円

すごい胡椒とは、生タイプの胡椒を使用していることからネーミング。生タイプの胡椒は、華やかな香りと鋭い辛味が料理のアクセントになり、生タイプならではのプチッと果肉感のある新食感をたのしめます。お酒がすすむ誘惑のパスタです。

高アルコールドリンクメニュー ラインナップ



ストロングドライレモンサワー
650円



ストロングドライグレープフルーツサワー
650円

たっぷりお得に1杯でほろよい気分！
高アルコールと強炭酸でつくる「ストロングサワー」は、ハードな飲み口。日々蓄積したストレスをスカッと解消したい、短時間で気持ちよく酔いたい、といったご要望にお応えします！

ストロングドライサワー
アルコール度数 16%



ストロングドライ高知県産馬路村の
柚子サワー
690円



季節のサワー
高知県産馬路村の柚子サワー
590円

高知県産馬路村は柚子の名産地。色づき始めの10月下旬から11月の最盛期まで最も香り立ちがよくスッキリとした酸味の柚子果汁を使用しました。

ストロングドライ
高知県産馬路村の柚子サワー
アルコール度数 13%

季節のサワー
高知県産馬路村の柚子サワー
アルコール度数 9.2%

※一部店舗では販売しておりません
全て税込価格です。

本件に関するお問い合わせ先
(株)プロントコーポレーション 広報室 担当 廣瀬
東京都港区港南1丁目8番27号 日新ビル
TEL:03-6718-6526 (部代表) FAX:03-5769-8510 mailto:chikako.hirose@pr-office.jp
お客様からの問い合わせ先
TEL:03-6718-9671 (プロントコーポレーション代表) お客様相談室 mailto:info@pronto.co.jp