

2016年6月13日
株式会社 プロントコーポレーション

～ 夏の陽気にピッタリな季節限定商品～

6月16日(木)より「È PRONTO(エ プロント)」で
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、地域住民・近隣就業者をメインターゲットに、通勤前のモーニングから、帰宅途中に軽く一杯立ち寄るバー使いまで、お一人様でも気軽にご利用いただける終日セルフサービス業態のカフェ&バー「È PRONTO (エ プロント)、以下 エプロント」で、6月16日(木)より夏の陽気にピッタリな季節の新商品を販売いたします。

カフェタイムの季節限定ドリンクは、暑い夏にも爽やかな気分になる”塩レモン”をキーワードにしたラインナップとなっております。国産レモンと海塩を使用した塩レモンのシロップをベースに、スカッと爽やかな『ソルティ レモンスカッシュ』、『ソルティ レモネード』、ミルクを加えた爽やかでクリーミーなテイストの『フローズン サワーレモネード』を販売いたします。

また、フードメニューでは、ホットサンドのラインナップに、カナダ産のこだわりの『三元豚のヒレカツ』、パスタは夏に嬉しい『冷製 タコとオクラの和風』と暑い夏のスタミナ系パスタとして『豚しゃぶのピリ辛ゴマだれ』が新登場いたします。デザートは、アイスクーキの表面をブリュレした甘くて塩味がクセになる『塩キャラメルのアイスロールブリュレ』の手作りデザートをご用意しております。

バータイムでは、凍らせたレモンをまるごと1個使用した『凍結 生レモンサワー』、『凍結 生レモンハイボール』と、ビールのおつまみにピッタリな『マッシュルームフライ』を提供いたします。これからも「エプロント」は、多様なライフスタイルに対応したカフェ&バーとしてお客様に喜ばれるお店を展開してまいります。

【カフェタイム】 季節のメニュー

販売期間:2016年6月16日(木)～2016年9月15日(木)

※価格は税込です。
※画像はイメージです。



■フローズン サワーレモネード

価格:M500円 L550円

塩レモン、シロップ入りのミルクフローズンに、ホイップクリームと、はちみつレモンをトッピングしました。ヨーグルトのようなさっぱり&クリーミーテイストです。

■ソルティ レモンスカッシュ

価格:M420円 L470円

ほど良い塩味と甘さがマッチする爽やかな炭酸ドリンクです。

■ソルティ レモネード

価格:M380円 L430円

塩レモンとはちみつの相性がいよいよ夏に飲みたくなるレモネードです。



■塩キャラメルのアイスロールブリュレ

価格:580円

アイスロールケーキをそのままブリュレにしました。パリッとした表面と、とろけた塩キャラメルクリームの絶妙なコントラストがやみつきになる一品。

季節限定パスタ&ホットサンド



■冷製 タコとオクラの和風
価格:800円

タコ、オクラ、山芋をさっぱりとした和風ベースのソースで和えた冷製のパスタです。ガーリックオイルのコクも合わせ、食欲がなくなる酷暑の季節でも食べやすいパスタです。



■豚しゃぶのピリ辛ゴマだれ
リングイネ
価格:850円

ピリ辛のラー油と香り豊かな濃厚ゴマだれが豚しゃぶと揚げナスの甘みを際立てます。サラダホウレンソウをトッピングした夏にぴったりのパスタです。



■ホットサンド 三元豚のヒレカツ
価格:700円

甘くて柔らかいカナダ産のハーブ三元豚をたっぷりのキャベツとデミソースでサンドしました。ボリュームのあるヒレカツサンドです。

パーティム



凍らせたレモンをまるごと1個分氷のかわりに使用したレモンの味わいが最後まで楽しめる夏限定ドリンクです。

■凍結 生レモンサワー
価格:550円

■凍結 生レモンハイボール
価格:550円



■マッシュルームフライ
価格:500円

じゅわっと広がるマッシュルームの旨みがやみつきになります。オリジナルタルタルソースとの相性抜群でビールのおつまみに最適です。

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・北川
東京都港区港南1丁目8番27号 日新ビル
TEL:03-6718-6523 (部代表) FAX:03-5769-8510 mailto: kouhou@pronto.co.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