

2016年6月15日
株式会社プロントコーポレーション

～夏を彩る新メニュー～

6月16日(木)より全国の「カフェ ソラーレ」で
『塩レモン』をテーマにした季節ドリンク等、新商品を販売いたします。

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、終日セルフサービスカフェ「CAFFÉ SOLARE (カフェ ソラーレ)、以下 ソラーレ」で6月16日(木)よりレモンを丸ごと塩漬けにして発酵させた『塩レモン』をテーマにした爽やかな夏らしい新商品を販売いたします。“塩レモン”をソーダーで割り、暑い夏でもすっきり飲める『塩レモン&ジンジャースカッシュ』、さっぱりした甘さの『塩レモン&ジンジャーフローズン』は、デザート感覚でお飲みいただけます。フードメニューは、パスタ『タコとオクラの明太スパゲティ』、サラダとワンプレートになった『2種トマトのおろしハンバーグ』、アボカドと青じそソースが絶妙な味わいのホットサンド『海老&アボカド』をご提供いたします。

『赤いベリーのティラミス風パンケーキ』はトッピングのマスカルポーネとコーヒーシロップがティラミスのようなテイストになっております。

今後も「カフェソラーレ」は、お客様にお楽しみいただける季節の商品を展開してまいります。

シーズンメニュー

販売期間:2016年6月16日(木)～2016年9月15日(木)

※画像はイメージです。
※価格に税込みです。



■塩レモン&ジンジャースカッシュ

価格:M380円 L430円

■塩レモン&ジンジャーフローズン

価格:M400円 L450円

塩×レモン×ジンジャーの最強コンビドリンクです。夏の暑さで疲れた身体に、“塩レモン”のドリンクでエネルギーチャージ。甘すぎないテイストが夏にピッタリの商品です。



■赤いベリーのティラミス風パンケーキ
価格:880円

豆乳入りのフワフワで柔らかいパンケーキに、コーヒーソースをはさみました。マスカルポーネホイップとソフトクリームをのせ、仕上げに、フランボワーズソースとミックスベリー、ココアパウダーをかけた、ティラミス風のパンケーキです。ほろ苦いコーヒーソースと甘酸っぱいベリーがぴったりの大人のスイーツです。

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

季節限定 ホットサンド

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。



■ホットサンド 海老 & アボカド(オニオンスープ付き)
価格:650円

女性に人気のエビとアボカドの定番の組み合わせに、さわやかな青じそ風味のタルタルを合わせたホットサンドです。

季節限定 フード



■タコとオクラの明太スパゲティ
価格:800円

タコ・オクラ・長芋を使った和風ベースの明太子スパゲティです。食欲のなくなる暑い日でもさっぱりと食べられるよう、赤大根のスプラウト、ペニーナをトッピングしました。野菜もとれて女性に嬉しい満足感の高いメニューです。



■2種のトマトのおろしハンバーグ
価格:880円

ハンバーグに大根おろし、2種類のトマトをトッピング、特製のトマトソースをかけました。大根おろしのさっぱり感と、特製トマトソースのコクがほど良く調和し、さっぱりと召し上がれます。サラダと十三穀米でバランスの良い一品です。

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