

和カフェ「カフェ ソラーレ Tsumugi(ツムギ)」で 6月16日(木)より夏にお楽しみいただける 季節限定の新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、6月16日(木)より「カフェ ソラーレ Tsumugi(ツムギ)」(*1)4店舗で季節限定商品を販売いたします。

中央アルプスの天然水を使用した氷を、ふんわりと削ることで、溶けるような舌触りにした、ツムギの人気商品「削り氷」は、『削り氷 信州ネクタリン&ヨーグルト』、『削り氷 広島れもん&冷やし飴』を新たに発売いたします。

季節のドリンク、『季節の水出し冷茶/ハーブティー 岡山煎茶&白ぶどう』は、岡山県真庭市の完全無農薬で栽培した煎茶と白ぶどうの香りを生かしたバランスの良いハーブティーになっております。

フードメニューは、地鶏の王様と評価されている丹波黒どりを使用したパスタ『丹波黒どりと賀茂なすの胡麻ソース』、バラエティに富んだ“おかず”とメインをセットにした「紬-つむぎ-お膳」は、『お膳 和風ローストビーフ』を発売いたします。

今後も「カフェソラーレ Tsumugi(ツムギ)」は、和に特化したカフェとしてモダンな和スタイルの商品を展開してまいります。

* 1大阪市北区梅田「ルクア」、阿倍野区「あべのハルカス近鉄本店 ソラハ」、有楽町「マルイ」内、「ラスカ茅ヶ崎」に出店

季節の新メニュー

※価格は税込みです。

販売期間:2016年6月16日(木)~2016年9月15日(木)



■削り氷 広島れもん&冷やし飴
価格:918円
生姜の汁を加えた「冷やしあめ」を
かけました。甘さの中にほど良い生
姜の風味が感じられます。



■削り氷 信州ネクタリン&ヨーグルト
価格:918円
信州産のネクタリンを使った色鮮やか
なソースとさっぱりとしたヨーグルトソー
スをかけて、仕上げました。暑い夏に、
ネクタリンの爽やかな酸味がピッタリで
す。



■季節の水出し冷茶/ハーブティー
岡山煎茶&白ぶどう
価格:626円
岡山産の完全無農薬の茶葉は、香
りが強く、口に含んだ時の風味が濃
厚です。ほんのり白ぶどうの香りが
特徴です。

※画像はイメージです。



■丹波黒どりと賀茂なすの胡麻ソース
価格:1,200円

地鶏の王様と評価されている丹波黒どりと賀茂なすをコクのある胡麻のソースで和えました。モチモチの麺と濃厚なソースの相性がよい満足感のある一品です。



■お膳 和風ローストビーフ
価格:1,400円

人気のお膳シリーズに、新たにローストビーフのメニューが加わりました。オーストラリア産の牛も肉をスライスし、山わさびを効かせた和風ソースをかけて仕上げました。女性に支持されているバランスの良いお膳です。

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