

2019年4月10日
株式会社ジョイフル

「並木街珈琲」グランドメニューをリニューアル～人気メニューをワンランクアップ



牛フィレ肉のハッシュドオムライス



ロースナッツパンケーキ～焦がしバターキャラメルソース

ファミリーレストランチェーン「ジョイフル」を展開する株式会社ジョイフル(本社:大分県大分市三川新町 社長:穴見くるみ)は、「並木街珈琲(大分県大分市)」のグランドメニューを4月10日にリニューアルします。2018年7月17日にグランドオープンしたジョイフル初の郊外型カフェ業態「並木街珈琲」は、おかげさまで女性を中心に幅広いお客さまにご来店いただいております。新グランドメニューでは、「オムライス」や「ロースナッツパンケーキ」などお客様に高い支持をいただいている各種フードおよびデザートメニューをブラッシュアップしさらに魅力的な商品としたほか、新規メニューの追加を行いました。また、2018年秋冬のフェア商品としてご提供し、人気を博した「牛フィレ肉のカットステーキ～スキレット仕立て」をグランドメニューに追加いたしました。外出する機会が多くなる季節、ぜひ、並木街珈琲でやすらぎのひとときをお過ごしください。

【新グランドメニュー】

今回のグランドメニューでは、新規にフード5商品、デザート1商品、ドリンク4商品を追加。また、フード3商品、デザート3種、ドリンク2種をリニューアル商品としてラインアップしております。販売は4月10日朝10時より開始いたします。

【フードメニュー】

牛フィレ肉のハッシュドオムライス

並木街珈琲特製のデミグラスソースとふわとろのオムライスのコンビネーションが人気だった「コク旨デミグラスソースのオムライス」がハッシュドオムライスとして生まれ変わりました。やわらかい牛フィレ肉を特製デミグラスソースで煮込んだハッシュドビーフとふわとろオムライスとの相性は抜群。ボリュームもある一皿です。

(価格:1280円(税抜))



牛フィレ肉のカットステーキ～スキレット仕立て

2018 年秋・冬フェアでご提供していた商品がグランドメニューの仲間入りを果たしました。やわらかい牛フィレ肉を食べやすいサイズにカットしたステーキメニューです。ソテーにより甘みが引き出されたオニオンが、ステーキの旨みをより引き立てます。シーズニングには岩塩、特製ソース、レモンをご用意。ランチメニューだけでなく、ディナータイムでも充分満足いただける一品です。

(価格:1580 円(税抜))



生パスタのカルボナーラ～グラナ・パダーノチーズをたっぷり

イタリアのどの家庭でも常備されているグラナ・パダーノチーズをふんだんに使用したカルボナーラです。チーズ、生クリーム、ベーコンの旨味が絡みついた生パスタに、卵黄をトッピング。リッチでクリーミーな味わいをお楽しみいただけます。香り高いブラックペッパーのアクセントも楽しい一品です。

(価格:1280 円(税抜))



【デザートメニュー】

ローストナッツパンケーキ～焦がしバターキャラメルソース

人気のローストナッツパンケーキがリニューアル。ローストナッツをくるみとアーモンドに変更することで食感をより高めたほか、メープルシロップをこがしバターキャラメルに変更したことで、より複雑で香ばしい味と香りをお楽しみいただけるようになりました。コーヒーとの相性が抜群の一品です。

(価格:780 円(税抜))

