

## チーズの器でつくる「黒トリュフ風味のパルミジャーノ・リゾット」や 愛知・奈良・熊本のクラフト酒が新メニューとして登場！

HIKARI cafe&dining 新宿東口店・池袋店 / HIKARI cafe&dining meets CheeseTable 渋谷店

飲食店・イベントなど、様々なスペース開発・運営を手がける株式会社エスエルディー（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：青野 玄、証券コード：3223）は、HIKARI cafe&dining 新宿東口店・池袋店およびHIKARI cafe&dining meets CheeseTable 渋谷店の合計3店舗のグランドメニューを、一部リニューアルいたします。女性から人気の高いチーズ料理をメインに、プロのシェフが選んだクラフト酒などを新たにラインアップし、カジュアルな雰囲気店内にて素材の魅力を存分にお楽しみいただけるお店へと生まれ変わります。

### ■ お客様の目の前で仕上げる、臨場感あふれる一品



“イタリアチーズの王様”と呼ばれる「パルミジャーノ・レッジャーノ」は、イタリア産のチーズを使用。黒トリュフオイルと黒胡椒がアクセントとなった、香り豊かな一品です。パルミジャーノ・レッジャーノの器をお客様の目の前までお運びして最後の仕上げをすることで、より出来立ての美味しさをお楽しみいただけるようにいたしました。

贅沢黒トリュフ風味のパルミジャーノ・リゾット  
1,680円（税抜）

### ■ 愛知・奈良・熊本のクラフト酒をカフェダイニングで気軽に飲める！



カフェダイニングでも気軽に国産酒を飲んでいただきたいという想いから、4種類のクラフト酒をご用意いたしました。風味豊かでフルーティーな果実酒や、コクのある甘みと爽やかな酸味が特徴的なヨーグルトリキュールなど、甘いカクテルを好む方にオススメの品ぞろえです。

【愛知】  
ごろごろレモン酒サワー 650円（税抜）  
みかんのお酒 630円（税抜）  
【奈良】  
北の余市 りんごのお酒 630円（税抜）  
【熊本】  
特濃ヨーグルト とろ〜り 650円（税抜）

### ■ 実施店舗 概要

#### ・HIKARI cafe&dining 新宿東口店（8月2日からスタート）

場所：新宿区新宿3-23-12パンドラビル7階（電話：03-3226-8730）

#### ・HIKARI cafe&dining 池袋店（8月2日からスタート）

場所：豊島区南池袋1-26-6The SH oneビル11階（電話：03-6912-8681）

#### ・HIKARI cafe&dining meets CheeseTable 渋谷店（8月3日からスタート）

場所：渋谷区宇田川町12-9ジュール渋谷10階（電話：03-4376-1442）

※本資料に記載の情報は発表時点のものであり、変更になる場合がございます。

取材・店舗プロデュースなどの各種お問い合わせは下記までご連絡ください。

【担当】広報・IR部 安本 【TEL】03-6277-5031 【MAIL】[pr@slid-inc.com](mailto:pr@slid-inc.com) 【場所】東京都渋谷区神南1-20-2 第一清水ビル