

# 株式会社エスエルディー、 カフェ&ダイニングの主力3業態における グランドメニューをリニューアル

2016年3月15日(火)から全国で順次スタート

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、2016年3月15日(火)より、当社の主力業態である「kawara CAFE&DINING」「hole hole cafe&diner」「Cafe&Dining ballo ballo」の3ブランドのグランドメニューをリニューアルいたします。

また、この他の当社直営の業態におけるグランドメニューも順次リニューアルしていく予定です。  
(※リニューアル後のメニューのスタート時期は店舗により異なります)



AUS産葡萄牛のステーキ 和風オニオンガーリックソース  
(kawara CAFE&DINING)

### ■リニューアルのポイント

この度、改めて各業態のコンセプトを深掘した新しいメニューの開発を行い、既存の人気メニューの拡充やブラッシュアップを図り、さらには新たに「AUS産アンガス種の葡萄牛」を使用した3業態それぞれのメニューを加えるなど新規メニューも追加いたします。

また、各店舗独自の差し込みメニュー(ランチ・ディナー・スイーツ・ドリンク各種)をタイムリーに更新していくことで、これまで以上に各店舗のコンセプトを反映したメニューをご提供し、お客様のニーズにお応えしていくことで、より一層それぞれの出店エリア属性に応じたフードライフスタイルのご提案をまいります。

### ■AUS産アンガス種の葡萄牛

ワインを作る際に出るブドウの搾り粕を飼料として与えて育てており、適度にサシが入ったやわらかい肉質が特長です。



「和」をトータルコンセプトとした  
Japanese modern CAFE&DINING



- メニュー (一部抜粋)
- LUNCH**
- ・週替わり kawara 和定食 980円
- DINNER**
- ・kawara 名物! 瓦そば 1,490円
  - ・AUS産葡萄牛のステーキとチキンの香草パン粉チーズ焼き ハーフ&ハーフ盛り合わせ 2,138円
- SWEETS**
- ・ワッフル3種 (ストロベリー・チョコバナナ・黒蜜きなこ) 各 1,058円



ハワイの雰囲気をも daily use で楽しめる  
Hawaiian cafe&diner



- メニュー (一部抜粋)
- LUNCH**
- ・自家製ハンバーグの鉄板ロコモコ 1,080円
- DINNER**
- ・アンガス牛のローストビーフ オレンジバルサミソース 842円
  - ・ロブスター&シーフード (オマール海老、大粒ホタテ、フレッシュムール貝) 3,002円
- SWEETS**
- ・パンケーキ3種 (プレーン・ベリーベリー・マカダミアナッツ) 各 950円



ピザ、パスタを中心に、イタリア各地域料理を  
(ワインと共に) 気軽に楽しめる  
Italian Cafe&Dining



- メニュー (一部抜粋)
- LUNCH**
- ・ハーフチキンと茸のジェノベーゼ 900円
- DINNER**
- ・PIZZA クアトロスペシャル ballo ballo 1,598円
  - ・アンガス牛のステーキフリット 赤ワインとローストガーリックのソース 1,598円
- SWEETS**
- ・balloballo 特製フレンチトースト 1,058円

※価格はすべて税込です。一部店舗により価格等が異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◆  
担当：広報 TEL：03-6277-5031 MAIL：pr@sld-inc.com  
〒150-0041 東京都渋谷区神南 1-20-2 第一清水ビル (受付:2F)