

2018年 2月 22日
株式会社ポジティブ・フード



報道関係者各位

自家養鶏の焼鳥&フレンチ「麻布とさか」

特選焼鳥コース発売

麻布十番駅からすぐのモダン焼鳥屋を運営する「ポジティブ・フード」（本社：東京都港区、代表：代表取締役 畑 久美子）は、麻布とさか店にて「特選焼鳥コース」を 3,800円（税抜）で2019年2月22日（金）から提供を開始致します。



■ コース概要

提供時間：月～土 17：00～23：00 （22：30LO）

日曜定休日

価格：3,800円 税別

内容：前菜、串焼き8本、チーズの一品、メの鶏スープ

所在地：東京都港区麻布十番 1-2-8 麻布タカノビルディング 2F

TEL03-6234-4311 / <http://www.positivefood.com/tosaka/>

■内容詳細とおすすめペアリングワイン

【前菜】 マスカルポーネと鶏きんかん

Hecht and Bannier /Cremant de Limoux Blanc Brut Reserve

エシュ&バニエ/クレマン・ド・リムー・ブラン・ブリュット・レゼルヴ ¥1300-

【串焼】

・せせり ピンクソルト

Ch.igai Takaha OYAJI DANDY

シャトーイガイ タカハ オヤジダンディ ¥1400-

・こころ レモンコンフィ

Costieres de Nimes Blanc Cuvee Tradition

マス・デ・ブレサド コスティエール・ド・ニーム・ブラン キュヴェ・トラディション ¥1000

・ねぎ間 マデラたれ

・野菜串 バジル

醐醒のしずく（日本酒） ¥1200

・砂肝 利休ダレ

MARSALA SUPERIORE DOLCE NV

マルサラ・スペリオーレ・ドルチェ ¥1000

・レバー 特製ダレ

・フォアグラつくね トリュフ風味

Bodegas Alejandro Fernandez Tinto Pesquera Crianza

ボデガス・アレハンドロ・フェルナンデス・ティント・ペスケラ・クリアンサ ¥1400

・こころのこり トマトソース

AGLIANICO DEL VULTURE LELUS ARIANIKO

アリアニコ・デル・ヴルトゥーレ レルーシ ¥1300

【チーズの一品】

【♫】 鶏スープ

※串焼きは一例となります。職人が旬のものを厳選して提供致します。

■会社概要

社名：株式会社ポジティブ・フード

本社所在地：東京都港区西新橋 1-10-7 ミノルビル 2F

設立年：1999年10月

業種：外食サービス

事業内容：飲食店経営・コンサルティングなど

従業員数：60名

＜本件に関する問い合わせ先＞

株式会社ポジティブ・フード

担当：三神有悟・伊藤麻衣子

[TEL : 03-5521-1905](tel:03-5521-1905) FAX : 03-5521-1906

[e-mail: pf_info@positivefood.com](mailto:pf_info@positivefood.com)