

梅田のコーヒー店でスパイス香る2つのメニューが登場 ハイブリッドドリンク第4弾「ココアMILKチャイ」 NYで話題のベンダーフード「チキンオーバーライス」

飲食店舗の運営やプロデュースを手掛ける株式会社トランジットジェネラルオフィス（東京都港区北青山3-5-6 代表取締役社長：中村貞裕）は、コーヒースタンド「ALL DAY COFFEE（オール デイ コーヒー）」（大阪府大阪市北区大深町4-1）で、2月5日(金)より「ココアMILKチャイ」と「チキンオーバーライス」の販売を開始いたします。

■ハイブリッドドリンク第4弾「ココアMILKチャイ」

2014年の冬に登場した「コーヒーMILKティー」、2015年夏に登場した「レモンMILKコーヒー」、冬登場の「ジンジャーMILKコーヒー」に次ぐ、ハイブリッドドリンク第4弾として、「ココアMILKチャイ」（500円 税込）を、2月5日(金)より販売いたします。今回シリーズ初めての、コーヒーを使わないハイブリッドドリンクの登場です。

温め効果のあるジンジャーと“スパイスの女王”カルダモンを加えたスパイス香るチョコレートに、ふんわりフォームミルクを合わせた、「ココアMILKチャイ」。ココア×チャイをイメージさせるハイブリッドドリンクです。仕上げには、シナモンパウダーで香り付け。スパイシーな大人のホットチョコレートです。



ココアMILKチャイ ¥500(税込)

■NYで話題のベンダーフード「チキンオーバーライス」

ニューヨークがこよなく愛すベンダーフード(屋台フード)、「チキンオーバーライス」。NYのオフィス街では、様々なベンダーが立ち並びます。その中でもワンプレートで手軽に食べることのできる「チキンオーバーライス」は、NY発祥のオフィスワーカー定番ランチです。そんな「チキンオーバーライス」(650円 税込)が、ALL DAY COFFEEのランチタイム(11:00～)に登場します。(売り切れ次第終了となります。)

サフランで炊き上げたライスの上に、こんがり焼き目を付けたもも肉のグリル、トマトの果肉感を残したスイートチリソース、チーズ・アンチョビ・ガーリックを使った濃厚で深いシーザードレッシングを合わせました。スパイスのピリッとした辛さとまろやかなソースがやみつきに。

コーヒーやカフェラテのお得なセットもご用意しています。



チキンオーバーライス ¥650(税込)
 コーヒーセット ¥850(税込)
 カフェラテセット ¥890(税込)
 提供時間：11:00～売り切れ次第



■ALL DAY COFFEE 店舗詳細

店舗住所：大阪府北区大深町4-1 グランフロント大阪 うめきた広場地下1階
 電話番号：06-6359-2090
 営業時間：10時～22時（L.O21時30分）
 席数：13席
 URL：http://www.transit-web.com/shop/all_day_coffee/

是非、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。
 ご不明点などございましたら、お気軽にお問い合わせくださいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

ALL DAY COFFEE 広報事務局（株式会社ラプレ内） 担当：さいとう、なかの
 大阪府大阪市中央区平野町3-3-10浅野ビル4階
 TEL：06-4708-3766 mail：west-press@transit-web.com