

京都 Craft Dining Upit 雪の恋人スノーチーズフォンデュバーガーを新発売

～手で食べるバーガーからナイフフォークで食べる時代へ！～

Craft Dining Upit (事業所：京都市中京区上大阪町516キヤマチジャンクションビル東1-2F、代表：前田雄介) は、これまでの豊富なハンバーガーのラインナップに加え、この度、雪の恋人スノーチーズフォンデュバーガーを発売します。



ダブルチーズバーガーの上からあつあつチーズをかける チーズon the チーズ

新商品の雪の恋人スノーチーズフォンデュバーガーは、ダブルチーズバーガーの上からあつあつに溶けた真っ白のチーズをかける、これまでのバーガーの概念を潰す、新しいスタイルのハンバーガーです。さらに、溶かしてかけたチーズの上から、スイス地方原産のグリュイエールチーズを振りかけて、真っ白なチーズフォンデュバーガーが完成します。ソースは二種類、赤ワインで煮込んだ赤いソースと、チーズフォンデュソースの白いソース。当店こだわりのソースをあつあつの鉄板に引いて、チーズと絡めてお召上がりください。

期間限定キャンペーン！この記事を見てご来店いただいた方限定で500円引き

雪の恋人スノーチーズフォンデュバーガーのメニューインを記念しまして、この記事を見てご来店いただいたお客様限定で、定価2480円から500円引きの、特別価格1980円でご提供させていただきます。(2018年12月31日まで期間限定) ご来店時に、「新発売の記事を見た」とお伝えください。



雪の恋人スノーチーズフォンデュバーガー
2480円（税抜き）

Craft Dining Upitとは

Craft Dining Upitは、お客様一人一人がハンバーガーをクラフトすることができる、新しいダイニングカフェです。おすすめのコースラインナップとして、肉が主役のMeet Course、魚が主役のFish Course、また肉と魚の両方が楽しめるSpecial courseの3つをご用意しております。またそれぞれのコースには、3種類のソース、サラダ、カプレーゼ、ベーコンや生ハムなどの具材がセットになっており、5色のバンズとともに提供いたします。3種類のソースと食材を、バンズと組み合わせることで、お客様オリジナルのミニバーガーをつくり、自分だけの美味しさを発見することができます。またそのほかにも、ハンバーガーだけではなく、「京都老舗鳴海屋ぶぶあられのクリスピーチキン」や、ささみ・胸肉でつくったヘルシーな「鶏パフェ」など、こだわりの食材を使用した一品料理をお楽しみいただけます。

店舗の概要

店舗名：Craft Dining Upit

住所：京都市中京区上大阪町516キヤマチジャンクションビル東1-2F

電話番号：075-744-1190

営業時間：PM12:00 - AM0:00

URL：<http://upit.jp>

プレスリリースの内容に関するお問い合わせ

Craft Dining Upit 代表：前田雄介

TEL：090-6406-0423

Email：upit.dinner@gmail.com