

2022年02月04日
株式会社ファビュラボ

お粥専門店のバレンタイン・広尾のお粥バル「FabuDine.」で 「濃厚 有機カカオのお粥」を2/8～2/19の期間限定で販売

お腹の底から元気になるお粥バル「FabuDine.(ファビュダイン)」(所在地：渋谷区広尾、運営：株式会社ファビュラボ、代表取締役：清水 弘子)では、2022年2月8日(火)から2022年2月19日(土)までの期間限定で「濃厚 有機カカオのお粥」を数量限定で販売いたします。店内飲食・テイクアウト共に対応しています。



濃厚 有機カカオのお粥

■お粥専門店のバレンタイン・お粥で濃厚チョコレートを味わう

「FabuDine.」では、2022年のバレンタイン期間に合わせて、ハートが可愛い濃厚チョコレートのお粥を販売します。

有機のカカオパウダーを贅沢に使った濃厚で風味たっぷりの味わいのお粥です。温かいお粥で身体も心もほっこりしませんか。

砂糖不使用で、甘味はメイプルシロップのみを使用し、濃厚カカオに上品な甘さが際立ちます。

カカオニブの食感をアクセントにお楽しみください。

<概要>

商品名 : 濃厚 有機カカオのお粥

期間 : 2022年2月8日~2月19日 *数量限定での販売です。

価格(税込) : レギュラーサイズ 1,300円/スモールサイズ 700円

販売場所 : お腹の底から元気になるお粥バル「FabuDine.」

店内飲食・テイクアウト共に可

■濃厚な赤ワインとのペアリングを楽しむ

今年のバレンタインに向けて「FabuDine.」が「濃厚 有機カカオのお粥」とペアリングでオススメするのが、相性抜群の赤ワイン。

コーヒーを思わせる香りの赤ワインと濃厚カカオとのマリアージュをお楽しみいただけます♪

今年のバレンタインは、身体にも良いオーガニックチョコレートお粥と赤ワインで楽しんでみてはいかがでしょうか♪



赤ワインとマリアージュを

■広尾でオーガニックお粥と自然派ワインのお店「FabuDine.」

お腹の底から元気になるお粥バル「FabuDine.」は、お粥・ワイン・蒸し料理がメインで、毎日お店で炊いている色とりどりのお粥や蒸し料理と一緒に自然派ワインを楽しめるお店です。

6～8種類の栄養満点のお粥を毎日お店で炊いており、どれも「お腹の底から元気になる」メニューばかり。

オーガニック食材を使用したスタミナ抜群の温まるお粥を提供しています。

全て、卓上の有機調味料で自分で調味しながら食べられるので味変しながら美味しいお粥を楽しめます。

お粥のほかに、蒸した温かいチョップドサラダや牛イチボ、鴨胸肉の蒸しなどの蒸し料理も好評で、カジュアルなデートや女子会利用にも人気です。

お粥をおつまみにしながらきちんと食事にもなるので、お仕事帰りのちょい飲みにもピッタリです。



ピンクとアーチが可愛いお店



ブルーのカウンターが目を惹くおしゃれな内観

【お腹の底から元気になるお粥バル「FabuDine.」】

所在地 : 〒150-0012 東京都渋谷区広尾5-19-12 広尾テラス1F

TEL : 03-6450-3020

ホームページ : <https://fabulous-lab.co.jp/fabudine/>

Instagram : <https://www.instagram.com/fabudine/>

<営業時間>

火-金 11:00-15:00 / 17:00-22:00

土祝 10:30-22:00(通し営業)

日曜 10:30-16:30

月曜定休日(祝日の場合は営業、翌火曜がお休みとなります)

*感染症拡大防止のため、行政からの要請により営業時間は変更になる可能性があります。
当面の間は21:00までの営業、日曜はお休みです。



毎日お店で炊く色とりどりのお粥

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社ファビュラボ

担当： 清水 弘子

TEL： 080-4321-4959

Mail： hiroko@fabulous-lab.co.jp

プレスリリース画像



濃厚 有機カカオのお粥



赤ワインとマリアージュを



ピンクとアーチが可愛いお店



ブルーのカウンターが目を惹くおしゃれな
内観



毎日お店で炊く色とりどりのお粥