

タリーズでランチ“デビュー”
ホットミールなど春新作フード第2弾を発売
4月24日(木)よりタリーズコーヒー全店にて展開

タリーズコーヒージャパン株式会社(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:荻田築、以下:タリーズコーヒー)は、ホットミール「キーマカレーフオカッチャ」「エッグベーグルサンド」など春新作フード第2弾を4月24日(木)よりタリーズコーヒー全店にて発売致します。

「キーマカレーフオカッチャ」は、14種類の香辛料を使用したこだわりのキーマカレーをナンを思い起こす柔らかいフオカッチャで挟みました。日本人が親しみやすいカレーをタリーズコーヒーでも楽しんでいただけるよう食感のアクセントとなるたけのこと枝豆を加えてアレンジしました。人気のホットミール「ホットベーグルサンド」にタマゴをプラスした「エッグベーグルサンド」とともに、ボリューム感があるので、男性にもおすすめのランチメニューです。

控えめのランチやブレイクタイムにも合うパウンドケーキには、コーヒーや抹茶とも合う和素材を使用した「黒糖マロンウォルナッツ」とチーズの風味とオレンジピールのフルーティーな味わいを楽しめる「オレンジ&ダブルチーズ」をラインナップしました。

今春のタリーズコーヒーでは、“タリーズデビュー”をテーマとし、4月9日(水)に発売した「バイクドサンドイッチ ゴーヤとポークの春夏サンド」、「バイクドサンドイッチ チキン南蛮サンド」や今回発売するホットミール「キーマカレーフオカッチャ」、「エッグベーグルサンド」を新たにメニューへ加え、ランチにおすすめの食事系サンドイッチを中心として拡充をはかり、幅広いお客様のニーズを満たすランチメニューをお届けいたします。

※価格は全て税込となっています。/※一部取扱いをしていない店舗がございます。

発売日:2008年4月24日(木)～

■**ホットミール**

「キーマカレーフオカッチャ」 ¥420 (写真上)

鶏ひき肉とたまねぎをじっくり炒めたコクのあるスパイシーで本格的なキーマカレー。たけのこと枝豆で食感にアクセントを加えました。



「エッグベーグルサンド」 ¥470 (写真下)

おからが入った「ディーツソーセージ」と、とろっとしたタマゴをモチモチのベーグルでサンドしました。



■**パウンドケーキ**

「黒糖マロンウォルナッツ」 ¥220 (写真上)

ウォルナッツとマロンを加え、食感にアクセントを加えました。黒糖の自然な甘さは、コーヒーにも抹茶のドリンクにも好相性。



「オレンジ&ダブルチーズ」 ¥220 (写真下)

チーズ2種の風味が効いた甘じょっぱいパウンドケーキ。オレンジピールの食感とほのかな酸味が爽やかさをプラスします。



※画像データが必要の方は下記までお問い合わせ下さい。

この件に関する一般からのお問い合わせ先:

タリーズコーヒージャパン株式会社 TEL:03-3268-8282 HP:www.tullys.co.jp

この件に関する報道関係者からのお問い合わせ先:

タリーズコーヒージャパン株式会社 広報室
TEL:03-3268-8305 FAX:03-3268-8283 E-mail:pr@tullys.co.jp