

Greenフレンズ応援プロジェクト

記入日	2020年 5月 27日
店舗名	ぶあん
代表者名	兼述 正史
ジャンル	洋食レストラン






新しい生活様式に向けて、工夫していること、アピールしたいこと

カウンターを取り外しテーブル2席にすることでお客様同士の距離を離し密集を防いでいます。また、お食事される前のお客様が安心して食事ができるように、手指消毒剤も各テーブルに設置しています。まだ店内での飲食は不安だという方に向けて、テイクアウト営業もこれまでどおり行って参ります。

店舗情報

- 店舗名 ぶあん
- 住所 福岡県福岡市早良区 荒江2丁目1 1-5 第1角野ビル 1F
- 営業時間 平日：17時から22時 土日 16時から22時
- 電話番号 092-851-9828
- メールアドレス インスタグラム→<https://www.instagram.com/masafumi04/>

商品名、メニュー	一押しポイント	価格
自家製ピザ (5種チーズのピザ) 	グリーンコープの粉を使った自家製ピザ生地で作ったピザです。パンの様なもちりとした生地は噛み応えがありトッピングとの相性も最適です。テイクアウト、店内飲食どちらのメニューにも掲載しています。	テイクアウト700円から900円 / 店内飲食 1050円から
前菜 (内容は日によって変わります) 	卵、牛乳、粉、野菜を中心にグリーンコープの食材を使用しています。メニューは季節や仕入れによりころころとかわるため、大雑把な枠の紹介だけさせていただきます。	店内飲食のみ 700円から
おかずセット (内容は日によって変わります) 	メインを飾る肉料理と、ちょっとした前菜をつめたおかずのセットです。こちらはテイクアウトのみ。もちろんグリーンコープの食材をたくさん使用しています。6品から7品程度入っており、お得です。(1人前)	テイクアウトのみ1200円から