



“霧島黒豚”の豊かな旨みが際立つ秋冬限定メニュー
「霧島黒豚ベーコンのオリジナルカルボナーラ」を11月8日(水)より発売
～同日より、ピリ辛トマトパスタも登場～

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:小林義雄)は、11月8日(水)より、期間限定の Pastaメニュー2種を発売します。

昨年冬にご好評をいただき、早期完売となったメニューが、この度季節限定で再登場します。「霧島黒豚ベーコンのオリジナルカルボナーラ」は、卵とチーズの濃厚な味わいのソースとの相性を考え、霧島連峰の麓に位置する大規模農場で育まれた霧島黒豚の旨みが詰まった角切りベーコンを合わせました。霧島黒豚は、イギリス系パークシャー種のみにもこだわって飼育された品種です。しっかりとした弾力ある食感の赤身と、上品な甘みの脂身が特徴で、カルボナーラのコクと旨みをアップさせます。また、トッピングのブラックペッパーがアクセントになっており、クリーミーな味わいながらも最後の一口まで食べ飽きない一品です。お好みのドリンクやサラダと一緒に、濃厚なソースと霧島黒豚ベーコンが織りなすリッチな味わいを、お楽しみください。

<商品名・価格>



「霧島黒豚ベーコンのオリジナルカルボナーラ」
単品:925円(税込) セット:1,200円(税込)～

おすすめサイドメニュー

「グリーンミニサラダ」

シングル:+195円(税込) ダブル:+390円(税込)



霧島連峰の麓にある農場は大規模でありながらも設備が整っており、黒豚にとってストレスフリーな環境になっています。

■同日より、ピリ辛トマトパスタも登場します！

「ナスと牛ひき肉のアラビアータ」

単品:870円(税込) セット:1,100円(税込)～

ごろっとしたナスの具材感と、牛ひき肉の旨みがしっかり感じられるトマトパスタ。唐辛子のピリツとした辛味がアクセントになっています。カフェラテやロイヤルミルクティーと合わせてお楽しみください。



タリーズコーヒージャパンでは、今後も様々なニーズやシーンに合わせたフードメニューを幅広く取り揃えてまいります。

※価格は店内飲食時の価格です。テイクアウトの場合は税率が異なります。※一部取扱いをしていない店舗がございます。※画像はイメージです。※画像データが必要な方は下記までお問い合わせ下さい。

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

この件に関する一般のお客様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 お客様相談室 TEL: 03-3268-8320 ホームページ: www.tullys.co.jp