

暑い夏に食べたい、この時期だけの限定メニュー！ TO THE HERBS 夏の限定メニュー発売

2013年6月5日(水)～9月23日(月)

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 社長:浅野幸子)が展開するピザ&パスタの専門店「TO THE HERBS(トゥ・ザ・ハーブス)」各店では、夏の限定メニューを販売いたします。前菜からスープ、パスタ、ピザなど、それぞれの夏限定メニューをご用意いたします。

毎年、TO THE HERBSの夏の定番商品としてご好評いただいている冷製パスタを始め、夏野菜のラタトゥイユを添えたスズキのカルパッチョ、コラーゲン入りのビシソワーズや、旬の完熟トマトをたっぷりを使用したピザなど、夏ならではの食材を用いた、この時期だけの限定メニューを多数ご提供いたします。

暑い夏にもさっぱりとお召し上がりいただける、TO THE HERBSだけの夏の限定メニューを、是非お楽しみください。

【夏の限定メニュー】

《前菜》

スズキのカルパッチョ 夏野菜のラタトゥイユ添え 780円

6種類の野菜(赤・黄パプリカ、玉ねぎ、トマト、ナス、グリーンオリーブ、ズッキーニ)を使用した冷たいラタトゥイユの上に、新鮮なスズキとボイルしたオクラをトッピング。スパークリングワインや、白ワインにぴったりの前菜です。



《スープ》

コラーゲン入りビシソワーズ 420円

フランスで、特に夏に食される、ポテトの冷たいクリームスープ。ビタミンCを保護するといわれるポテトのでんぷんと、コラーゲンの美容効果で女性におすすめの一品です。



《パスタ》

生うにといくら冷製スパゲッティ 1,350円

1999年からのロングヒット商品。TO THE HERBSの夏の定番メニュー。クリーミーな生うにといくらをふんだんに使用した贅沢なスパゲッティです。わさび醤油でさっぱりとお召し上がりいただけます。



甘海老と生うに、いくら冷製スパゲッティ 1,380円

(～7月7日(日)までの発売)

フェデリーニを、生うにを使用した和風ソースで和え、甘海老といくらをトッピングした冷製パスタです。



黒トリュフの冷製カルボナーラ 1,180 円

トリュフが香る、冷たいカルボナーラ。

パスタの中央にのせた半熟卵を割り、パルミジャーノ・レッジャーノのスライスと一緒にパスタ全体に絡めると、冷たいホワイトソースに程良い卵とチーズのコクが生まれます。

《ピザ》

完熟トマトと焼きナスのスパイシーピザ 1,380 円/ハーフ 980 円

※クリスピー生地をみの発売です。

トマトピューレの上に、ピザチーズ、モッツアレラチーズ、ペペロンチーノオイルでマリネした素焼きのナスをのせて焼き上げたピザに、完熟トマト、フレッシュバジルをトッピングした夏野菜たっぷりのスパイシーなピッツアです。



《オムライス》

欧風チキンカレーオムライス～十六穀バターライス～ 1,180 円

デミグラスソースを加えた欧風カレーに、チキンロースト、素揚げしたナス、赤・黄パプリカ、ヤングコーンのグリルを加えました。

新宿店のみ販売

《デザート》

マンゴームースと季節のフルーツのパフェ 730 円/ハーフ 520 円)

ふわふわとしたマンゴームースにキャラメルムース、マンゴーやブルーベリーなどの旬のフルーツ、シャーベットやアイスクリームなどを盛り込んだパフェです。



《本件に関するお問い合わせ先》

TO THE HERBS PR 事務局/㈱イニシャル

担当: 吉本、杉浦、橋本 TEL: 03-5572-6064/FAX: 03-5572-6065

(株)フォーシーズ 宣伝企画部 TEL: 03-3409-6057/FAX: 03-5466-7239