

“ポルチーニと3種のきのこのスパゲッティ”をはじめ、
秋の味覚をたっぷり使用した、この時期だけの限定メニュー
TO THE HERBS 秋の限定メニュー発売

2013年9月25日(水)～12月1日(日)

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、9月25日(水)より秋の限定メニューを販売いたします。様々なきのこ類や、かぼちゃ、さつまいもなどをふんだんに使用したパスタやデザートなどをご提供いたします。



今年の秋の限定メニューでは、秋の味覚であるきのこをたっぷり使用し、パルミジャーノ・レッジャーノで仕上げた“ポルチーニと3種のきのこのスパゲッティ”をはじめ、ほくほくとした栗かぼちゃを使ったポタージュ、マロンとさつまいもを使った、ほっこりとした甘さが特徴のパフェなど、バリエーション豊かに取り揃えました。

深まる秋の気配を感じ始めるこの時期に、旬のきのこや、秋ならではのかぼちゃや栗、さつまいもを使ったピザやパスタ、デザートを是非 TO THE HERBS でお楽しみください。

【秋の限定メニュー】

《前菜》

真鯛のカルパッチョ ラタトゥイユ添え 780円

7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、新鮮な真鯛とボイルしたスティックブロッコリーをトッピング。
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》

栗かぼちゃのポタージュスープ 420円

栗かぼちゃを丸ごとじっくりローストすることで、かぼちゃの甘味を引き出し、生クリームと合わせてなめらかに仕上げた、手作りポタージュスープです。



《パスタ》

ポルチーニと3種のきのこのスパゲッティ〜パルミジャーノ風味〜 1,280 円

ポルチーニと、白舞茸・ぶなしめじ・エリンギの3種のきのこをソテーして香りを引き出し、パルミジャーノ・レッジャーノで仕上げたスパゲッティ。
ルッコラ、デトロイトをトッピングして提供します。



スモークサーモンといくらのクリームチーズスパゲッティ 1,260 円

北海道産クリームチーズを使用したソースに、スモークサーモン、いくら、アスパラを合わせ、香り豊かなハーブをトッピングしたスパゲッティです。

《ピザ》

4種のきのこ生ハムのマスカルポーネピッツァ 1,280 円

トマトピューレベースに、マッシュルーム・椎茸・エリンギ・舞茸の4種のきのこ、プチトマト、マスカルポーネとトッピングして焼き上げ、イタリアパルマ産生ハムをのせて仕上げました。きのこの香ばしさとトマトの酸味、マスカルポーネのコク、生ハムの旨味がマッチしたピザです。

《その他のメニュー》

4種のきのこのチーズリゾット 1,260 円

ポルチーニ・マッシュルーム・舞茸・椎茸の4種のきのこをじっくり炒めて香りを引き出し、パルミジャーノ・レッジャーノで仕上げたリゾットです。



《デザート》

洋ナシのクレームブリュレ 550 円

とろけるような口あたりが特徴の洋ナシを敷き詰めて、ブリュレにしました。
ほんのりと香るハーブがコクのあるブリュレの風味とマッチします。



マロンとさつまいものパフェ 600 円

秋の代表的な味覚、栗とさつまいもの自家製ムースに、厳選したバニラアイスを添えてほろ苦いカラメルソースをかけました。
この時期だけしか味わえないパフェです。



※店舗によって取扱商品が異なる場合がございます。

《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