

バジルの爽やかな香りが食欲をそそる季節限定商品 『バジルクリームチーズソースパスタ～自家製ローストチキン～』

6月5日(水) 土鍋パスタSPALA 全店にて発売!

カジュアル業態の外食事業を展開する株式会社FOUR SEEDS FOODS EXPRESS*(本社:東京都港区 社長:齊藤 竜太郎)が運営する、こだわりの自家製生パスタを使用した土鍋パスタ専門店「土鍋パスタ SPALA」は、バジルの爽やかな香りが食欲をそそる夏の限定商品「バジルクリームチーズソースパスタ～自家製ローストチキン～」を2019年6月5日(水)より期間限定で販売いたします。

*・・・株式会社FOUR SEEDS FOODS EXPRESSは株式会社フォーシーズ(東京都港区 代表取締役社長:浅野 幸子)のグループ会社です

「土鍋パスタ SPALA」は、店内で製麺・熟成させ旨味が詰まった、もちもち食感の生パスタが特徴のお店です。

6月5日から発売する季節限定のメニュー「バジルクリームチーズソースパスタ～自家製ローストチキン～」は、爽やかなバジルが香る自家製バジルクリームチーズソースと、お店のオープンでじっくりと丁寧に香ばしく焼き上げたローストチキンを楽しめる一品です。

「自家製バジルクリームチーズソース」はSPALAオリジナルのカルボナーラソースに牛乳、生クリーム、クリームチーズ、パセリを合わせた爽やかな香りの特製ソースです。

また、表面はカリッと香ばしく中はジューッと柔らかくジューシーなローストチキンに使用している鶏肉は、店舗ごとにそれぞれ違う銘柄鶏を使用しております。(さいたま新都心店「宮城県産 森林鶏」、ペリエ千葉店「千葉県産 錦爽どり」、鳥栖プレミアム・アウトレット店「佐賀県産 ふもと赤鶏」)

※仕入れ状況等により予告なく産地が変更になる場合がございます。



『バジルクリームチーズソースパスタ～自家製ローストチキン～』

是非この機会に「バジルクリームチーズソースパスタ～自家製ローストチキン～」をご賞味ください。

【夏の季節限定メニュー概要】

- ◆メニュー名 : バジルクリームチーズソースパスタ～自家製ローストチキン～
- ◆価格 : 820円
- ◆発売日 : 2019年6月5日(水)～9月上旬
- ◆販売店 : 土鍋パスタ SPALA 全店 (鳥栖プレミアム・アウトレット店、さいたま新都心店、ペリエ千葉店)
- ◆営業時間 : 鳥栖プレミアム・アウトレット店 10:00～20:00(LO 19:45)
さいたま新都心店 10:00～21:00(LO 20:30)
ペリエ千葉店 10:00～22:00(LO 21:30) ※定休日は施設に準ずる

■土鍋パスタSPALAとは

「土鍋パスタSPALA」は、もちもち食感の生パスタを熱々の状態でお召し上がりいただける「土鍋パスタ」をフードコートで気軽に楽しめる本格パスタ店です。生パスタは毎日店舗で製麺し、熟成させて旨味と香りを凝縮させた、こだわりの自家製麺を使用しています。お好みでおかけするパルミジャーノ・レッジャーノは、チーズ本来のコクをお楽しみいただくために、その場で削りお客様の目の前でトッピングしています。更に、軽井沢の老舗ベーカリー「浅野屋」と作ったピザ生地とこだわりのナチュラルチーズを使用したピザもご用意しております。

※価格・内容は変更する場合がございます※価格はすべて税抜きです