

濃厚チーズを贅沢にたっぷりと使用 『たっぷりパルミジャーノ・レッジャーノのカルボ』が新登場！ スモークサーモンといくらの和風カルボ・沖縄産黒糖のタピオカミルクコーヒーも販売 10月1日(火) 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、良質なパルミジャーノ・レッジャーノを使用した「たっぷりパルミジャーノ・レッジャーノのカルボ」を2019年10月1日(火)より期間限定で販売いたします。また、同日より「沖縄産黒糖のタピオカミルクコーヒー」と、昨年も大変ご好評をいただきました「スモークサーモンといくらのカルボ」を販売いたします。

*・・・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



『たっぷりパルミジャーノ・レッジャーノのカルボ』 『スモークサーモンといくらの和風カルボ』 『沖縄産黒糖のタピオカミルクティー』

「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。

10月1日より新発売いたします「たっぷりパルミジャーノ・レッジャーノのカルボ」は、「イタリアチーズの王様」と呼ばれるパルミジャーノ・レッジャーノを通常の4倍ほど使用した贅沢な一品です。

使用しているパルミジャーノ・レッジャーノはイタリアのDOP認定(※注1)を受けた伝統あるチーズであり、芳醇な香りと深いコクが特徴です。提供前にお客様の目の前で削りたてをご用意するので、より一層良質なチーズをお楽しみいただけます。

また、昨年も大変ご好評をいただきました、サーモンといくらをたっぷりを使用した「スモークサーモンといくらの和風カルボ」、沖縄産黒糖で作られた黒蜜を使用した、大人の味わいをお楽しみいただける「沖縄県産黒糖のタピオカミルクコーヒー」も同時に発売いたします。

※注1: 原産地名称保護制度

◆商品詳細

商品名	たっぷりパルミジャーノ・レッジャーノのカルボ
価格	780円(税抜き) ※一部店舗にて価格が異なります。
商品詳細	「イタリアチーズの王様」と呼ばれるパルミジャーノ・レッジャーノをたっぷりと使用。オリジナルカルボナーラソースとの相性も抜群で、深いコクと旨味を堪能できる一品。
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)



商品名	スモークサーモンといくら <small>の</small> 和風カルボ
価格	880円(税抜き)※一部店舗にて価格が異なります。
商品詳細	濃厚なオリジナルカルボナーラソースに、サーモンとイクラをたっぷり とあしらった贅沢な一品です。卵黄とオリジナルソースの相性は抜群 で、濃厚な味わいはこれからの寒い季節にぴったりです。
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)



商品名	沖縄産黒糖のタピオカミルクコーヒー
価格	430円(税抜き)※一部店舗にて価格が異なります。
商品詳細	大粒のもちもちとしたタピオカ、たっぷりのミルク、沖縄産黒糖を使用し た黒蜜、コーヒーミルクが合わさって、ちょっぴり大人の味わいをお楽 しみいただけるドリンクメニューです。
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)



※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

■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。

【公式Instagram】 https://www.instagram.com/donabe_spala/

