

季節限定！『土鍋パスタSPALA』より大人気の和風パスタとピザ 「スモークサーモンといくらの和風カルボ」「明太子とシーフードの和風ピザ」が再登場！ 2020年10月14日(水)より期間限定販売

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、季節限定の大人気商品「スモークサーモンといくらの和風カルボ」と「明太子とシーフードの和風ピザ」を2020年10月14日(水)より販売いたします。
*・・・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



『スモークサーモンといくらの和風カルボ』



『明太子とシーフードの和風ピザ』

「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。
2020年10月14日(水)より販売いたします、土鍋パスタSPALAの季節定番商品として、ご好評いただいている「スモークサーモンといくらの和風カルボ」は、店内で粉から作るもちりとした自家製パスタに合うよう、クリームソースをベースにバターのコクと和風だしの香りを加えた、濃厚且つ後味さっぱりこだわりのソースが味の決め手です。さらに、昔ながらの製法でじっくりと燻製したスモークサーモンといくらをたっぷり使用した、食欲の秋にふさわしい食べ応えのあるパスタです。
また、九州博多の明太子を使用した明太子ソースと4種のチーズ・オニオンに加え、エビ・貝柱・イカなどのシーフードをたっぷりのせた大好評の「明太子とシーフードの和風ピザ」も合わせて販売いたします。
この季節にしか食べられない、期間限定のSPALAの和風メニューを是非お楽しみください。

◆商品詳細

商品名	スモークサーモンといくらの和風カルボ
価格	880円(税抜き)※一部店舗にて価格が異なります。
期間	2020年10月14日(水)～2021年1月11日(月)
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)



商品名	明太子とシーフードの和風ピザ
価格	880円(税抜き)※一部店舗にて価格が異なります。
期間	2020年10月14日(水)～2021年1月11日(月)
商品詳細	明太子ソースと4種のチーズ・オニオンに加え、エビ・貝柱・イカなどのシーフードがたっぷり楽しめる、大人気の和風ピザです。
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)



※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/

