

群馬県産『やよいひめ苺』を使用したスイーツが勢揃い！ TO THE HERBSの春限定スイーツ・ドリンクメニュー ～ 期間限定2022年3月末頃まで～

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 代表取締役社長:浅野幸子)が展開するピザ&パスタの専門店「TO THE HERBS(トゥ・ザ・ハーブズ)」全店では2020年3月末頃までの期間、春限定の群馬県産『やよいひめ苺』を使用したスイーツとドリンクの販売を開始いたしました。



◆ 契約農家より産地直送の群馬県産『やよいひめ苺』を使用

TO THE HERBSで使用する苺は、群馬県の契約農家より産地直送のサイズが大きめで甘みと酸味のバランスに優れたジューシーな淡紅色の苺、『やよいひめ苺』を使用しています。

◆ 魅力いっぱい 全6種の春限定スイーツ・ドリンク

群馬県産『やよいひめ苺』を使用した「苺のタルト」の他、パフェやパンケーキ、クレープをご用意。また、ドリンクメニューとして「いちごのヨーグルトスムージー」や「タピオカいちごミルク」も販売しております。ドリンクメニューは、テイクアウト可能ですので、お気軽にお立ち寄りください。

是非、この機会に春の訪れを告げる、みずみずしい旬の味をTO THE HERBSでお楽しみください。



【メニュー概要】

販売期間：2022年3月末頃まで

販売店舗：TO THE HERBS 全店

<https://stores.to-the-herbs.com/>

メニュー① 苺のタルト

1カット 750円(税込)

② 苺のパンケーキ

860円(税込) ※一部店舗での提供となります

③ 苺とホワイトチョコのクレープ

750円(税込) ※一部店舗での提供となります

④ 苺のミルフィーユパフェ

ハーフ560円 / レギュラー760円(税込)

⑤ いちごのヨーグルトスムージー

660円(税込)

⑥ タピオカいちごミルク

660円(税込)

お持ち帰り(テイクアウト)注文方法：各店舗、お電話にてご注文を承ります。



※メニューの展開期間・価格は予告なく変更となることがございます。 ※販売メニューは店舗により一部異なります。

News Release

【メニュー詳細】

メニュー①	苺のタルト
価格(税込)	750円
商品詳細	農園直送、群馬県産『やよいひめ苺』を使用した、甘味と酸味のバランスが良いジューシーなタルトです。お店で焼き上げたアーモンドタルトに、ふんわりと軽く仕上げたホイップカスタード。タルトのサククリとした触感を楽しんで頂けるよう、ご注文頂いてからトッピングをして、ご提供します。
メニュー②	苺のパンケーキ
価格(税込)	860円
商品詳細	注文を頂いてから焼き上げるふわふわのパンケーキにたっぷりの『やよいひめ苺』とホイップクリームを添えてご用意します。お好みでメープルシロップをたっぷりかけてお召上がりください。 ※一部店舗(外苑本店・目黒店・さいたま新都心店・名古屋ラシック店・アトレ亀戸店・大泉学園店)での提供となります
メニュー③	苺とホワイトチョコのクレープ
価格(税込)	750円
商品詳細	ライ麦入りの自家製クレープをしっとり焼き上げ、フレッシュの『やよいひめ苺』とフランス産のホワイトチョコレートを散らし、バニラアイス、ホイップクリームをトッピング。イチゴのソースを掛けて仕上げています。やよいひめイチゴのたっぷりのった、大満足なやよいひめイチゴとホワイトチョコレートのクレープをぜひお楽しみください！ ※一部店舗(市ヶ谷・アクアシティお台場店・成城学園店・なんばパークス店・西宮ガーデンズ店・ルミネ立川店・ルミネ荻窪店)での提供となります
メニュー④	苺のミルフィーユパフェ
価格(税込)	ハーフ560円 / レギュラー760円
商品詳細	フレッシュな『やよいひめ苺』をたっぷり使用し、自家製苺ムース、ストロベリーミルクとバニラの2種類のアイスを合わせました。仕上げにサクサクのパイ生地を飾り、ホイップクリーム乗せの華やかで贅沢なパフェです。ハーフサイズもありますので、食後のデザートにも最適です。
メニュー⑤	いちごのヨーグルトスムージー 《テイクアウト可》
価格(税込)	660円
商品詳細	昨年も大好評のメニューが今年も登場！『やよいひめ苺』を使用し、ヨーグルトと合わせて仕上げたスムージーです。店内でもテイクアウトでもご用意できますので、お気軽にご注文ください。
メニュー⑥	タピオカいちごミルク 《テイクアウト可》
価格(税込)	660円
商品詳細	もちもちのタピオカに『やよいひめ苺』とミルクを合わせた季節限定のドリンクです。店内でのお食事、ティータイムはもちろん、テイクアウトでもお楽しみください。



【新型コロナウイルス感染予防に対する取り組み】

TO THE HERBSでは、新型コロナウイルス感染の予防策として下記の内容を実施しております。

今後も、下記対策による感染拡大の予防策を徹底するとともに、常に状況に応じた適切な対応をおこない、お客様ならびに当社の従業員、またその家族の安心と安全を最優先した対応に努めてまいります。

- ・厚生労働省の対応指針(ガイドライン)に基づき、従業員の手洗い、うがい、アルコール消毒を徹底しております。
※アルコール消毒はCDC(米国疾病予防管理センター)が推奨する基準を満たすアルコール製剤「JAMES MARTIN」を使用
- ・出勤時の体温測定を実施し、発熱や体調不良がうかがえる従業員の出勤停止を行っております。
- ・店内にお客様用の手指消毒液を設置しております。
- ・従業員の咳エチケットを徹底し、またマスク着用を推奨しています。
- ・行政の指導の下、従業員の発熱など症状が確認できる場合は自宅待機をし、行政に相談し指示を受けるよう周知徹底しております。

【TO THE HERBS (トゥ・ザ・ハーブズ)】

「ハーブ・チーズ・ワインをもっと身近に、もっとおいしく」というコンセプトのもと1995年に日本で誕生したピザ&パスタ専門店です。現在では国内に14店舗を展開し、旬の食材を生かした前菜やパスタ、ピザに幅広いお客様からの支持を集めています。

公式HP：<https://www.to-the-herbs.com/>

公式Instagram：https://www.instagram.com/to_the_herbs_official/?hl=ja

