

新業態『TO THE HERBS by Trattoria TAVOLA』が鹿児島島にオープン 気軽に本格ナポリピッツァなどイタリア料理が楽しめる

2024年10月2日(水) オープン

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 代表取締役会長兼CEO:浅野幸子)が、フランチャイズ店舗として2001年から20年以上にわたり営業を続けて参りましたイタリアンレストラン「TO THE HERBS 鹿児島島店」は2024年10月2日より同店新業態となる『TO THE HERBS by Trattoria TAVOLA(トゥザハーブズ バイトラットリア ターヴォラ)』(鹿児島県鹿児島市)を新たにオープンいたします。



● TO THE HERBS by Trattoria TAVOLA

多様なアンティパストと本格薪窯で一気に焼き上げるナポリ・ピッツァなどのイタリア料理を気軽に楽しむことができるレストランです。また、同店ではウエディングも承っております。

● ナポリピッツァ

厳選した小麦粉をオリジナルブレンドした自家製生地を使用しています。ナポリ随一のピッツァ職人 ステファノ・フェッラーラ氏が指揮し、当店内でイタリア職人が造りあげた「薪窯」で一気に焼き上げる、真のナポリピッツァをお楽しみください。

● 鹿児島ならではの素材を盛り込んだ料理

鹿児島ならではの魚介や野菜を盛り込んだ地産地消のメニューをご用意いたします。

● ウエディング

TO THE HERBS by Trattoria TAVOLAならではの“美味しいお料理のおもてなし”でお二人らしさを叶えるウエディングは年代問わず幅広い皆様にお楽しみいただけます。

《店舗概要》

加盟契約者：フタバ株式会社

店舗名称：TO THE HERBS by Trattoria TAVOLA 鹿児島島店

営業時間：11:00～15:30、17:00～22:00

オープン日：2024年10月2日(水) TEL：099-285-2220

所在地：鹿児島県鹿児島市高麗町17-5 リバーサイドフォート2F

席数：94席



ナポリピッツァを焼き上げる薪窯



《 TO THE HERBS by Trattoria TAVOLA 鹿兒島店 メニュー紹介 》

本格薪窯焼きナポリピッツァ

厳選した小麦粉をオリジナルブレンドし、駿河湾深層水100%の「あらしお」を使った自家製生地を使用しています。

マルゲリータ	1340円
釜揚げしらすトマト	1680円
プロシュートとチェリートマトとルッコラ	1980円
プロシュートのマルゲリータ	1740円
魚介のペスカトーレ	1880円



マルゲリータ

パスタ

パルミジャーノレッジャーノチーズのカルボナーラ	1450円
海老と帆立のレモンクリーム	1440円
海の幸のペスカトーレロッソ	1680円
7種野菜と帆立のペペロンチーノ	1520円
しらすとパンチェッタのペペロンチーノ	1300円



釜揚げしらすトマト

デザート

季節のタルト	
和栗のモンブランとピスタチオクリームのタルト	850円
チョコとバナナのパフェ	850円 / ハーフ 650円
苺のミルフィーユパフェ	850円 / ハーフ 650円
ティラミスブリュレ	800円
レモンクリームタルト	680円

【おすすめランチメニュー】

平日限定ランチメニュー サラダ付き

－選べるパスタとたっぷりサラダセット 1150円～

パスタは4種類からお選びいただき、ボリュームのある
たっぷりサラダが付きます！

+300円で薪窯焼きラザニアとセットにできます

－本格窯焼きピザセット サラダ付き 1360円～

本格薪窯焼きナポリピッツァをお楽しみいただけます



7種野菜と帆立のペペロンチーノ

※写真はイメージです ※価格・内容は予告なく変更する場合がございます ※価格は税込みです