

2012年9月28日

新スタイルの『生パスタ工房 ネオジパング』 晴海トリトン内に 10月1日にオープン♪

株式会社つぼ八(東京都中央区 代表取締役：塩野入 稔)は、パスタのファーストフード店『生パスタ工房 ネオジパング』を2012年10月1日(月)に東京都中央区晴海の晴海トリトン トリトンコレクション内にオープンします。本格的なフードコートへの初めての出店となり、今度出店を予定しているショッピングモールの旗艦店となります。また、将来展望として海外での出店も見据えたフォーマットとなっております。

■開店情報■

オープン日：：2012年10月1日[月]
店名：：生パスタ工房 ネオジパング 晴海トリトン店
営業時間：：11:00~23:00(平日) 11:00~21:00(土日休日)
席数：：336席(フードコート内席数)
住所：：東京都中央区晴海1-8-16
電話：：03-3534-9109(クイック)
HP：：http://neo-zipangu.com/

この店舗の特徴は夕方からのサラリーマンやOLの利用を考慮し、パスタメニューの他にアルコール類に合うおつまみとして、フォカッチャやチキンバスケットをメニューに入れてあります。また、土曜日や休日のファミリー客向けにピザのメニューも入れる予定です。

◆提供するパスタ(全品 サラダ&スープ付)◆

☆太陽のトマトソース	《780円》
☆ボンゴレ・ピアンコ	《780円》
☆海老クリーム	《780円》
☆ペペロンチーノ	《780円》
☆ペスカトーレ	《880円》
☆カルシウム豊富ヘルシーパスタ 釜揚げしらす	《640円》
☆たっぷり牛肉100% ボロネーゼ	《780円》
☆濃厚カルボナーラ	《880円》

etc.

◆おつまみメニュー◆(提供は17:00~)

☆フォカッチャ・パンチェッタ・タラモ盛合せ	《600円》
☆焼き野菜のバーニャカウダー	《720円》
☆ボルチーニ茸のオムレツ	《550円》
☆チキンバスケット	《480円》
☆浅利のワイン蒸し	《550円》

etc.

<報道関係の方からのお問い合わせ先>
株式会社つぼ八 企画・広報部
TEL: 03-5205-0291 E-Mail: koho@tsubohachi.co.jp