

暑い夏にひんやり食べられる3種の Pasta が夏季限定で登場 夏の定番 TO THE HERBS の冷製パスタフェア開催

2011年6月3日(金)～9月19日(月)

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 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・ハーブス)」各店では、2011年6月3日(金)～9月19日(月)までの期間限定で、夏の定番商品、冷製パスタ3種を販売いたします。

TO THE HERBSの夏の定番商品としてご好評いただいている冷製パスタは、細めのパスタ、フェデーニョを使い、冷製に合う具とソースにこだわりぬいた商品となっております。

今年の冷製パスタは、わさび醤油でさっぱりと仕上げた生うにといくらのパスタをはじめ、海鮮食材や新鮮な野菜をたっぷり使用し、暑い夏でもさっぱり食べられる3種類をご用意しました。

「TO THE HERBS」人気のひんやり美味しい冷製パスタをお楽しみ下さい

【夏の定番 TO THE HERBS の冷製パスタ】

展開期間:2011年6月3日(金)～9月19日(月)

展開店舗:TO THE HERBS 各店にて 店舗により販売商品が異なります。

メニュー概要:

甘海老と生ホタテの冷製スパゲッティ ¥1,180

ぷりぷりの甘海老と、生のホタテの甘さがたまらない1品。
フレッシュトマトもたっぷり使用しました。



完熟トマト・アボカド・紫蘇の冷製スパゲッティ ¥1,180

濃厚なアボカドとさっぱりとした紫蘇の風味が、マッチしたスパゲティ。
完熟トマトの甘みが美味しさを引き立てます。



生うにといくらの冷製スパゲッティ ¥1,350

1999年からのロングヒット商品。
クリーミーな生うにといくらをふんだんに使用した贅沢なスパゲッティです。
わさび醤油でさっぱりとお召し上がりいただけます。



(本件に関するお問い合わせ先)

TO THE HERBS PR 事務局/㈱アンティル

担当:吉本、秋山、橋本 TEL:03-5572-6064/FAX:03-5572-6065

(株)フォーシーズ 宣伝企画部 TEL:03-3409-6057/FAX:03-5466-7239