

ロブスターを使用したパスタやシーフードたっぷりのラザニアなど、この時期だけの限定メニュー  
**TO THE HERBS マリオ・フリットリ氏との冬のコラボメニュー販売**

2013年12月5日(木)より提供開始

**たまプラーザ店・外苑店・目黒店にマリオ・フリットリ氏が来店しフェア開催**

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・ハーブズ)」各店では、12月5日(木)よりマリオ・フリットリ氏とコラボレーションした冬限定メニューの提供を開始いたします。また、人気イタリアンシェフのマリオ・フリットリ氏がたまプラーザ店、外苑店、目黒店に来店し、限定コースの提供をいたします。



今年の冬の限定メニューでは、アラビアンロブスターのトマトクリームソースのパスタや、海老やずわい蟹など、シーフードをたっぷりと使用したラザニア、もっちりとした食感の生パスタのタリアテッレなど、この期間にしか味わうことのできないメニューをご用意しております。

マリオ・フリットリ氏監修による、TO THE HERBSだけの特別な冬の限定メニューを、この機会にぜひお楽しみください。

**【マリオ・フリットリ氏コラボ・冬の限定メニュー】**

**ずわい蟹とアボカド、モッツアレラのタルタル〜サラダ仕立て〜 980円**

モッツアレラチーズ、アボカド、本ずわい蟹と、アクセントにパクチー、ハラペーニョを加えてタルタルにし、生ハムやグリッシーニ、トマトを添えました。白ワインやスパークリングワインと相性の良い冷たい前菜です。



**ロブスターのトマトクリームソース〜クリームチーズのアクセント〜 1,280円**

殻を焼くことで香ばしさを出したアラビアンロブスターに、トマトソース、アメリカンソース、生クリームを加えて仕上げました。トッピングしたクリームチーズをお好みで合わせると味の変化をお楽しみいただけます。



**ずわい蟹と海老のトマトソースタリアテッレ〜2種トマトのローストを添えて〜 1,380円**

ガーリックオイル、ペペロンチーノオイルをフレッシュバジルと一緒に炒めて香りをたたせ、トマトソース、海老、本ずわい蟹を加えました。もっちりとした食感の生パスタのタリアテッレとお召し上がりください。



**ほうれん草を練り込んだタリアテッレ～きのこベーコンのクリームソース～ 1,380 円**

ベーコンと、マッシュルーム、エリンギ、しめじ、舞茸、椎茸の 5 種のきのこを炒めて香りを出し、生クリームを加えて仕上げました。ほうれん草を練り込んだ色鮮やかな生パスタのタリアテッレとお召し上がりください。<こちらの商品は 1/15 販売開始です>



**シーフードラザニア～海老・ずわい蟹・真鯛・イカ・貝柱～ 1,100 円**

本ずわい蟹、真鯛、イカ、貝柱、トマトを炒め、ベシヤメルソースと合わせたラザニア。海老とチーズをトッピングして焼き上げました。魚介の旨味が味わえる特別な一品です。



※店舗によって取扱商品が異なる場合がございます。

**【マリオ・フリットリ シェフ フェア開催概要】**

【開催日程】2013 年 12 月 10 日(火)17:00～(TO THE HERBS たまプラーザ店)  
2013 年 12 月 18 日(水)17:00～(TO THE HERBS 外苑店)  
2014 年 2 月 4 日(火)・5 日(水)17:00～(TO THE HERBS 目黒店)

【メニュー概要】「マリオ・フリットリ 特別メニュー」

■12 月 10 日たまプラーザ店、12 月 18 日外苑店

・2,800 円コース(前菜・パスタ or リゾット・デザート・コーヒー)

■2 月 4 日・5 日(目黒店)

・3,800 円コース(前菜盛り合わせ・パスタ・デザート・コーヒー)

・5,800 円コース(前菜盛り合わせ・パスタ・メイン・デザート・コーヒー)

・8,800 円ワインマリアージュコース(前菜盛り合わせ・パスタ・メイン・デザート・コーヒー・ワイン付き)

【お問い合わせ】「TO THE HERBS たまプラーザ店」 045-905-0718

「TO THE HERBS 外苑店」 03-3404-6699

「TO THE HERBS 目黒店」 03-5437-6500

※当日はマリオ氏より、監修シェフとしてお客様にご挨拶させていただきます。



**【マリオ・フリットリ氏経歴】**

1966 年イタリア・ロンバルディア州パヴィア生まれ

パスタの巨匠として知られるアンジェロ・パラクッキ氏に師事、その後フランスの巨匠ポール・ボキューズ氏に師事。

1987 年ボキューズ氏がパラクッキ氏と共に京都と心齋橋にコーナーをオープンするのに伴い料理長として来日。

1991 年再来日し、東麻布“イル・ピーロ”総料理長就任。

2002 年独立し、共同経営“リストランテ・ルクソール白金台”オープン。

2008 年西麻布にオーナーレストラン“マリオ・イ・センティエリ”をオープン。現在、テレビなど各メディアにて活躍中。

**《本件に関するお問い合わせ先》**

TO THE HERBS PR 事務局/㈱イニシャル

担当:吉本、杉浦、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