

濃厚なチーズクリームとブリュレのパリパリ触感が楽しめる！ 「チーズクリームブリュレラテ」を土鍋パスタSPALAで販売開始！ 2020年10月1日(木)より期間限定で販売開始

カジュアル業態の外食事業を展開する株式会社FOUR SEEDS FOODS EXPRESS*(本社:東京都港区 社長:齊藤竜太郎)が運営する、こだわりの自家製生パスタを使用した土鍋パスタ専門店「土鍋パスタSPALA」は、2020年10月1日(木)より、タピオカドリンク「チーズクリームブリュレラテ」を期間限定で販売いたします。

*・・・株式会社FOUR SEEDS FOODS EXPRESSは株式会社フォーシーズ(東京都港区 代表取締役社長:浅野 幸子)のグループ会社です

10月1日(木)より期間限定で販売する「チーズクリームブリュレラテ」は、北海道産のマスカルポーネを使った、『特製チーズクリーム』に、“クレームブリュレ”のほろ苦いキャラメルが合わさったタピオカ入りのアイスカフェラテです。

濃厚でコクのある味わいが特徴の砂糖“カソナード”を焦がし、キャラメリゼして仕上げる、このドリンクは本場、台湾産 黒糖タピオカのもちもちとした食感とクレームブリュレのパリパリとした食感が一度に楽しめる、新感覚のドリンクです。

また、クリアな甘さとほろ苦さが特徴のフランス産のカaramelソースは、『特製チーズクリーム』やカフェラテとのハーモニーが絶妙で、最後まで飽きることなくお召し上がりいただけます。

様々な食感と味わいをお楽しみいただける土鍋パスタSPALAの「チーズクリームブリュレラテ」を是非お楽しみください。



チーズクリームブリュレラテ

<チーズクリームブリュレラテ 概要>

- 商品名 : 「チーズクリームブリュレラテ」
- 価格 : 545円(税抜)
- 販売開始 : 2020年10月1日(木)
- 展開店舗 : 土鍋パスタSPALA (鳥栖プレミアム・アウトレット店、さいたま新都心店)

※写真はイメージです ※価格はすべて税抜きです ※販売期間は予告なく変更になる可能性があります。

■土鍋パスタSPALAとは

「土鍋パスタSPALA」は、もちもち食感の生パスタを熱々の状態でお召し上がりいただける「土鍋パスタ」をフードコートで気軽に楽しめる本格パスタ店です。生パスタは毎日店舗で製麺し、熟成させて旨味と香りを凝縮させた、こだわりの自家製麺を使用しています。お好みでおかけするパルミジャーノ・レッジャーノは、チーズ本来のコクをお楽しみいただくために、その場で削りお客様の目の前でトッピングしています。更に、軽井沢の老舗ベーカリー「浅野屋」と作ったピザ生地とこだわりのナチュラルチーズを使用したピザもご用意しております。

【公式Instagram】 https://www.instagram.com/donabe_spala/

