



# 東京都初出店！ 店内で作るもちもち自家製生パスタが人気の 『生パスタ専門店SPALA』が立川にオープン！ 2022年4月6日(水)『生パスタ専門店SPALA ららぽーと立川立飛店』オープン

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提供する『生パスタ専門店SPALA』は、巨大ショッピングモール施設「ららぽーと立川立飛店」に2022年4月6日(水)よりオープンいたします。

\*...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



24ヶ月熟成の「パルミジャーノ・レッジャーノ」のカルボ

## ■とろけるチーズと生パスタの専門店「生パスタ専門店SPALA」

2014年より生パスタ専門店「土鍋パスタSPALA」は、「鳥栖プレミアム・アウトレット」、「コクーンシティさいたま新都心」などの人気フードコートに出店。今回新たに、ファミリー層からカップルや友人同士など様々な方が訪れる「ららぽーと立川立飛店」のフードコート「SORA Picnic」へ『生パスタ専門店SPALA』として出店いたします。

同店は、店内で製麺・熟成させ旨味が詰まった、もちもち食感の生パスタが特徴のお店です。

## ■「ららぽーと立川立飛店」のフードコートに出店

「ららぽーと立川立飛店」の3階に位置するバラエティー豊かな店舗が集まるフードコートは、開放的な空間でモノレールや富士山を望むことができます。

また、本格的な味を気軽に店内で楽しめるだけでなく、テイクアウトで、ご自宅でもお楽しみいただけます。

## ■こだわりのパスタに加え、今だけ楽しめる季節限定商品も展開

こだわりの自家製麺やチーズを使用した同店のパスタは、加熱した土鍋プレートに盛り付けて提供するため、アツアツでお召し上がりいただけます。また、イタリア直送のチーズはお客様の目の前で削り土鍋に入ったパスタにかけるため、とろける絶品のチーズを堪能できます。

現在、定番メニューに加えて、季節限定の商品として旬の春キャベツを使用した「新キャベツと厚切りベーコンのクリームチーズソース」と、毎年大人気の「7種チーズのピザ ～ハチミツ添え～」を提供しています。

ぜひこの機会に、「生パスタ専門店SPALA ららぽーと立川立飛店」で本格的な生パスタやピザをお楽しみください。

## 【店舗概要】

- ◆店舗名称 : 生パスタ専門店SPALA ららぽーと立川立飛店
- ◆所在地 : 〒190-0015 東京都立川市泉町935-1 ららぽーと立川立飛3F フードコートSORA Picnic
- ◆TEL : 042-523-1087
- ◆営業時間 : 平日:11:00～20:00(L.O.19:30)、土日祝:10:30～21:00(L.O.20:30)
- ◆オープン日 : 2022年4月6日(水)

## 【季節限定メニュー】 \*販売期間:5月31日(火)迄予定

### ◆パスタ

- ・新キャベツと厚切りベーコンのクリームチーズソース 869円
- ◆ピザ \*Rサイズ(約20cm)1人分/Lサイズ(約30cm)2~3人分
- ・7種チーズのピザ ~ハチミツ添え~ Rサイズ:605円  
Lサイズ:1,100円



新キャベツと厚切りベーコンのクリームチーズソース

## 【通常メニュー】

### ◆パスタ

- ・とろける7種のチーズのカルボ 913円
- ・クリームチーズのトマトソース 594円
- ・明太子のクリームソース 792円
- ・24ヶ月熟成の“パルミジャーノ・レッジャーノ”のカルボ 693円
- ・バジルクリームチーズソース~自家製ローストチキン~ 902円
- ・特製ミートソース 693円
- ・北海道産マスカルポーネのトマトクリームソース 792円

- ◆ピザ \*Rサイズ(約20cm)1人分/Lサイズ(約30cm)2~3人分
- ・イタリア産モッツァレラのマルゲリータ Rサイズ:550円  
Lサイズ:1,100円



クリームチーズのトマトソース

- ・テリヤキチキン Rサイズ:550円  
Lサイズ:1,100円
- ・熟成サラミと北海道産マスカルポーネ Rサイズ:550円  
Lサイズ:1,100円

### ◆サイドメニュー

- ・メガ盛りポテト 528円
- ・自家製フォカッチャ 209円

### ◆セット

- ・ドリンクセット 132円
- ・えらべるキッズセット 429円

\* フレンチフライ・チキンナゲット・ドリンクから2つをお選びいただけます

※価格・内容は変更する場合がございます※価格はすべて税込です



熟成サラミとマスカルポーネ

## ~新型コロナウイルス感染防止対策について~

生パスタ専門店SPALAでは新型コロナウイルス感染の予防策として下記の内容を実施しています。

- ・厚生労働省の対応指針(ガイドライン)に基づいた、従業員の手洗い、うがい、アルコール消毒の実施
- ・出勤時の体温測定を実施し、発熱や体調不良がうかがえる従業員の出勤停止
- ・従業員の咳エチケットとマスク着用の徹底

## ■生パスタ専門店SPALAとは

2014年に開業した、とろけるチーズと生パスタの専門店。店内で製麺・熟成させた、もちもち食感の生パスタを使用し、本格的な味をフードコートで手軽にお楽しみいただけます。

DOP認定されたイタリア直送のパルミジャーノ・レッジャーノ(『イタリアチーズの王様』)をその場で削り、お客様の目の前でかけます。また、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います。軽井沢の老舗ベーカリー「浅野屋」と作ったピザ生地を二度低温発酵させ、素材本来の風味や甘みを引き出した上で、焼きたてをご提供します。



【公式サイト】 <https://www.four-seeds.co.jp/brand/spala/>

【公式Instagram】 [https://www.instagram.com/donabe\\_spala/](https://www.instagram.com/donabe_spala/)