

## TO THE HERBSの苺のスイーツを楽しむ『苺フェア』を期間限定で開催！！ 「やよいひめ」など農園直送の旬の苺を使用

～\*2025年2月1日(土)よりTO THE HERBS全13店舗にて提供開始～

株式会社フォーシーズ（東京都港区南青山 代表取締役会長 兼 CEO: 浅野幸子）が展開するイタリアンレストラン「TO THE HERBS(トゥ・ザ・ハーブズ)」では2025年2月1日(土)より、「苺フェア」を開催いたします。新鮮な苺を贅沢に使用したスイーツ全4種を販売いたします。 \*苺のタルトのみ、2025年1月17日より先立って販売しております。

### 2025年3月4日追記

いつも「TO THE HERBS(トゥ・ザ・ハーブズ)」をご利用いただきまして、ありがとうございます。  
この度、苺の入荷状況により、以下のように販売期間を変更することとなりました。  
何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

#### 販売期間と提供する苺の品種

【～3月31日(月)予定】

関西・中京エリアの店舗 … 京の雫おいCベリー 【京都産】

【2025年3月7日(金)～3月31日(月)予定】

関東エリア店舗 … やよいひめ 【群馬県産】

#### 対象メニュー

苺のタルト  
苺のミルフィーユパフェ  
苺のクレープ  
苺のパンケーキ

※苺の生育状況により期間は変更する可能性があります

### 旬の苺スイーツで春を先取り！ 農園直送のフレッシュ苺が彩る TO THE HERBSの苺フェア

- 全4種のスイーツをご用意する『苺フェア』の目玉メニューは農園直送のフレッシュな苺をサクサクのタルトとあわせた毎年人気No.1の「苺のタルト」です。
- 苺ムースとサクサクのパイ生地が特徴の「苺のミルフィーユパフェ」の他、パンケーキやクレープもご用意。苺の美味しさが引き立つスイーツを揃えました。
- 本フェアでは全てのスイーツにフレッシュな苺をトッピングしており、期間やエリアによって、「とちあいか」、「京の雫おいCベリー」、「やよいひめ」を使用し、旬の美味しい品種の苺をお楽しみいただけます。



栃木県産「とちあいか」使用  
**苺**  
期間限定

Tart of strawberry 苺のタルト  
1カット ¥850

Pancake of strawberry 苺のパンケーキ ¥980

「ベリーベリー栃木」で大切に育てました！  
とちあいか  
酸味と甘みのバランスが良く、まろやかな味わいが特徴的です。

Strawberry mille-feuille parfait  
苺のミルフィーユパフェ  
ハーフ ¥650 レギュラー ¥850

天候などの状況により産地が変更になる場合があります  
価格は全て税別です



「京の雫おいCベリー」  
生産者の 渋谷昌樹さん



「やよいひめ」  
生産者の 石倉一樹さん

## 莓フェア メニュー詳細

### 莓のタルト

人気No.1

1カット 850円

農園直送の旬のおいしい莓を贅沢に使用！

お店で焼き上げたアーモンドタルトに、

ふんわりと軽く仕上げた生クリーム入りカスタードクリームを合わせました。

タルトのサクリとした食感を楽しんで頂けるよう、

ご注文を頂いてから莓をトッピングをしてご提供いたします。

前年人気No.1の是非お召し上がりいただきたい一品です。



### 莓のミルフィーユパフェ

レギュラー 850円 ハーフ 650円

サクサクのパイ生地と自家製の莓ムースにストロベリーミルクとバニラの2種類のアイスとホイップクリームをトッピングした贅沢なパフェ。

ムースは乳脂肪分38%の生クリームを使用しており、コクがあり後味もすっきり。

ハーフサイズもご用意しているため、お食事のあとでもお楽しみいただけます。

\*当商品は通年販売商品ですが、この時期は旬の莓を使用しご提供します。

\*店舗により盛り付けが異なります



### 莓のクレープ

880円

香ばしいライ麦入りの自家製クレープに、フレッシュな莓をトッピング。

さらに、バニラアイスとホイップクリームを添えて、豊かな味わいに仕上げました。

仕上げにかけるストロベリーとチョコレートの2種のソースでより一層美味しさが引き立ちます。

\*一部店舗を除き販売しております



### 莓のパンケーキ

980円

焼き立てふわふわのパンケーキに、フレッシュな莓とたっぷりのホイップクリーム、バニラアイスを添えてご提供。

莓の甘酸っぱい風味とパンケーキの優しい味わいが絶妙なハーモニーを奏で、クセになる美味しさです。

お好みでかけられるメープルシロップが、さらに贅沢な味わいを引き立てます。

\*当商品は渋谷店のみ通年販売商品ですが、この時期は旬の莓を使用しご提供します。

\*一部店舗では提供価格が異なります

\*一部店舗を除き販売しております



※価格はすべて税込です ※販売期間・価格は予告なく変更する場合がございます

## 莓フェア 概要

販売店舗：TO THE HERBS 全13店

<https://stores.to-the-herbs.com/>

メニュー：莓のタルト

1カット 850円 ※1/17(金)～販売中

莓のミルフィーユパフェ

レギュラー 850円 ハーフ 650円

莓のクレープ

880円 ※一部の店舗を除き販売

莓のパンケーキ

980円 ※一部の店舗を除き販売

販売期間と提供する莓の品種

※莓の生育状況により期間は変更する可能性があります

：2025年2月1日(土)～2月28日(金) 予定

関東エリア店舗・・・とちあいか【栃木産】

香りの強さとスツクリとした口当たりが特徴。酸味が弱く甘さが際立ちます。

関西・中京エリアの店舗・・・京の雫おいCベリー【京都産】

大粒でジューシー。控えめな酸味としっかりとした甘味のバランスが絶妙で、上品な味わいが楽しめます。

：2025年3月1日(土)～3月31日(月) 予定

全店舗・・・やよいひめ【群馬県産】

甘味が強く、まろやかな酸味とのバランスが良好。サイズが大きく食べ応え抜群です。

## **TO THE HERBS (トゥ・ザ・ハーブズ)**

「ハーブ・チーズ・ワインをもっと身近に、もっとおいしく」というコンセプトのもと1995年に日本で誕生したピザ&パスタ専門店です。現在では国内に13店舗を展開し、旬の食材を生かした前菜やパスタ、ピザに幅広いお客様からの支持を集めています。2024年11月に新たな旗艦店となる「TO THE HERBS 渋谷店」がオープンしました。

公式HP: <https://www.to-the-herbs.com/>

公式Instagram: [https://www.instagram.com/to\\_the\\_herbs\\_official/](https://www.instagram.com/to_the_herbs_official/)



TO THE HERBS 渋谷店