

イタリアンレストラン「TO THE HERBS」の新業態！！
自家製生パスタとスイーツを楽しめる『TO THE HERBS CAFE & PASTA』
12月5日大阪・梅田の地下街「ディアモール大阪」にオープン

店内で製麺・熟成して作るこだわりの生パスタ!! パンケーキ・パフェ・季節限定 茨城県産シルクスイートのスイーツなど盛り沢山

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)」の新業態『TO THE HERBS CAFE & PASTA』を2025年12月5日(金)、大阪・梅田の地下街「ディアモール大阪」にオープンいたします。



「TO THE HERBS」は「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年にピザ&パスタ専門店として、日本で誕生しました。
12月5日(金)にオープンするのは毎日お店で作る生パスタとスイーツをお楽しみいただける『TO THE HERBS CAFE & PASTA』です。大阪・梅田の地下街「ディアモール大阪」は JR大阪駅や各線梅田駅と繋がっており、観光やショッピングを楽しむ中、お立ち寄りいただくのにぴったりな立地です。

一から店内で製麺し、熟成して作るこだわりの生パスタ

イタリア産デュラムセモリナ100%の小麦粉と沖縄県産「粟国(あぐに)の塩」で一から店内で製麺し、熟成。もちもちとした食感と小麦粉本来の香りと旨みを味わうことができる生パスタは「リングイネ」と「タリアッテレ」の2種類をご用意。また、蓄熱性に優れた三重県産「萬古焼(ばんこやき)」の土鍋で提供するパスタもございます。熱々の土鍋にパスタを盛り付けることで、最後まで温かいまま生パスタをお召し上がりいただけます。



こだわりの生パスタ

DOP認定「パルミジャーノ・レッジャーノ」をワゴンサービスで提供

「パルミジャーノ・レッジャーノ」はイタリアの特定地域で伝統的な製法を守って作られ、厳しい規定をクリアしたDOP認定を受けた24か月熟成のみを使用。本格的なチーズの深みと味わいをご堪能いただける土鍋提供「とろける7種チーズのカルボナーラ」、「パルミジャーノチーズのリゾット」などは「パルミジャーノ・レッジャーノ」をワゴンサービスで、お客様の目の前で削り仕上げます。

ふわふわパンケーキやパフェ、季節限定の茨城県産シルクスイートのサツマイモを楽しめるスイーツも！

スイーツは注文を頂いてから焼き上げるふわふわのパンケーキやフレッシュフルーツを盛り込んだパフェ、季節の素材を楽しめるタルトなど魅力いっぱいのラインナップでお届けします。茨城県の米川農園のサツマイモ「シルクスイート」を使用した「モンブラン ブリュレタルト」、「カスタードブリュレ」、「ブリュレパフェ」の3種も期間限定で提供いたします。是非、お買い物や仕事のちょっとした合間のカフェとして、友人やご家族とのランチや仕事帰りのディナーに、『TO THE HERBS CAFE & PASTA』へお立ち寄りください。

【店舗概要】

店舗名称	: TO THE HERBS CAFE & PASTA	オープン日	: 2025年12月5日(金)
営業時間	: 11:00~22:00(L.O. 21:00)	席数	: 56席
所在地	: 大阪府大阪市北区梅田1丁目大阪駅前ダイヤモンド地下街5号		

ANTIPAST 前菜



左: 本日のアンティパスト盛り合わせ
中央: 生ハムとルッコラのサラダ
右: イタリア産ブラータチーズと季節のフルーツ、カラフルトマトのカプレーゼ

ハーフ 1,280円 / 2,480円

ハーフ 770円 / 990円

2,080円



FRESH PASTA 自家製生パスタ

イタリア産デュラムセモリナ100%の小麦粉と沖縄県産「粟国(あぐに)の塩」を使用して、毎日お店で手作り。
10時間以上熟成させることで、モチモチの食感と小麦本来の香りと旨味がお楽しみいただけます。



上段左: **季節限定** 渡り蟹のトマトクリームパスタ *2026年3月初旬まで

1,750円

中央: ベーコンと揚げ茄子のトマトソース

1,320円

右: 7種野菜と帆立のペペロンチーノ

1,680円

下段左: 海老と帆立のレモンクリーム

1,680円

中央: クレソンクリームと若鶏のタリアテッレ

1,680円

右: 揚げ茄子とミートソース

1,260円



PASTA 土鍋パスタ

三重県産「萬古焼(ばんこやき)」の土鍋を使い、ぐつぐつと熱々の状態でご提供します。

左 : とろける7種チーズのカルボナーラ

1,580円

24ヶ月熟成のパルミジャーノ・レッジャーノをその場で削っておかけいたします

中央: 明太子のクリームソース

1,480円

右 : クリームチーズのトマトソース

1,380円



RISOTTO/LASAGNE リゾット/ラザニア

中央: パルミジャーノチーズのリゾット

1,380円

24ヶ月熟成のバルミジャーノ・レッジャーノをその場で削っておかけいたします(画像左)

右: ラザニア

ハーフ 980円/1,380円



DESSERT デザート

上段左: トリプルベリーパンケーキ

880円

中央: キャラメルバナナパンケーキ

960円

右: パンケーキブリュレ

880円

中段左: 苺のミルフィーユパフェ

ハーフ 680円/980円

中央: チョコとバナナのパフェ

ハーフ 680円/980円

右: **季節限定** シルクスイート焼き芋のモンブラン ブリュレタルト *2026年1月初旬まで 880円

米川農園の茨城県産サツマイモ「シルクスイート」を使用

下段中央: 抹茶のアフォガート

680円

右: 自家製ティラミス

880円

