

## TO THE HERBSの『莓フェア』

「やよいひめ」など農園直送の旬の莓をタルトやパフェ・クレープ・パンケーキで味わう♪

～2026年2月2日(月)よりTO THE HERBS全14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2026年2月2日(月)より、『莓フェア』を開催いたします。旬の莓を贅沢に使用したスイーツ全4種を販売いたします。 ※莓の品種は入荷状況により変わります



**莓**  
期間限定

Tart of strawberry  
莓のタルト  
1カット ¥890

Pancake of strawberry  
莓のパンケーキ ¥980

Strawberry mille-feuille parfait  
莓のミルフィーユパフェ  
ハーフ ¥670 レギュラー ¥870

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

価格は全て税込です

### 毎年大人気のTO THE HERBSの『莓フェア』 莓スイーツで春を先取り

- TO THE HERBSでは旬の素材を使用したスイーツを提供しています。2月からの農園直送の莓を使用した全4種類のスイーツを展開いたします。
- 人気No.1のジューシーな莓をサクッと食感のタルトに贅沢に敷き詰めた、甘味と酸味のバランスが抜群の『莓のタルト』や莓ムースとサクサクのパイ生地が特徴の『莓のミルフィーユパフェ』。
- さらに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合わせた『莓のクレープ』、焼き立てふわふらのパンケーキに莓とたっぷりホイップクリーム、バニラアイスを添えてご提供する『莓のパンケーキ』といった莓のおいしさが引き立つスイーツを取り揃えました。
- 本フェアでは全てのスイーツにフレッシュな莓をトッピングしており、期間によって「とちあいか」若しくは「やよいひめ」を使用し、旬の品種の莓をお楽しみいただけます。



「とちあいか」  
生産者の青木崇晃さん



「やよいひめ」  
生産者の石倉一樹さん

### 『莓フェア』概要

販売店舗：TO THE HERBS 全14店 <https://stores.to-the-herbs.com/>

販売開始日：2026年2月2日(月)～3月31日(火)

メニュー：莓のタルト	1カット 890円
莓のミルフィーユパフェ	レギュラー 870円 ハーフ 670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

：2026年2月2日(月)～2月28日(土)頃予定

【栃木県産 とちあいか】香りの強さとスツキリとした口当たりが特徴。酸味が弱く甘さが際立ちます。

：2026年3月1日(日)頃～3月31日(火)

【群馬県産 やよいひめ】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。

## 苺フェア メニュー詳細

### 苺のタルト

1カット 890円

人気No.1

農園直送の旬のおいしい苺を贅沢に使用！

旬のいちごを使用した、甘味と酸味のバランスが良いジューシーなタルトです。  
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ホイップカスタードを合わせました。

タルトのサクッとした食感をお楽しみいただきたく、  
ご注文を頂いてから、苺をトッピングしてご提供いたします。

\*当商品は2026年1月9日より販売しておりますが、この時期は旬の苺を使用しご提供します。



### 苺のミルフィーユパフェ

レギュラー 870円 ハーフ 670円

サクサクのパイ生地と自家製の苺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、この時期は旬の苺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。



### 苺のクレープ

880円

香ばしいライ麦入りの自家製クレープに、フレッシュな苺をトッピング。

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



### 苺のパンケーキ

980円

焼き立てふわふわのパンケーキに、フレッシュな苺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。

苺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、この時期は旬の苺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

## 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14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。

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