

千葉県戸田メロン農園から直送のマスクメロンを贅沢に使用🍈

TO THE HERBS とろける甘さの『マスクメロンのタルト』

マスクメロンの果汁を搾った「マスクメロンのスパークリング」も販売

販売開始：2026年4月24日(金)より TO THE HERBS全店*にて

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)」全店*では2026年4月24日(金)より千葉県産マスクメロンを贅沢に使用したタルトとスパークリングワインを期間限定で販売します。*鹿児島店のみメロンの産地が異なります



- TO THE HERBSでは季節ごとに旬のフルーツを使用したタルトを販売しています。
- 今季は千葉県戸田メロン農園から届いた、とろける甘さの「千葉県産マスクメロン」を贅沢に使用した季節限定のタルトをご用意いたします。
- 香ばしく焼き上げたアーモンドタルトに、ロドけなめらかなカスタードクリームを重ね、注文を受けてから丁寧にカットしたフレッシュメロンをたっぷり盛り付けました。
- サクッとしたタルト生地と、ジューシーなメロンの瑞々しさは織りなす、軽やかで上品な味わいをお楽しみいただけます。



千葉県東金市
戸田メロン園より産地直送!

戸田メロン農園のこだわり

通常は1株から3つ以上のメロンが実りますが、1つだけに選定し、徹底した温度管理の元、育てた香りよく、とろける甘さの高級温室メロンです。

- さらに戸田メロン農園のマスクメロンの果汁を搾り、辛口のスパークリングワインを注いでさっぱりと仕上げた「マスクメロンのスパークリング」もご用意いたしました。
- TO THE HERBSで旬の味わいをぜひご堪能ください。



展開概要

販売店舗: TO THE HERBS(トゥ・ザ・ハーブズ) 全14店 *鹿児島店のみメロンの産地が異なります

展開期間: 2026年4月24日(金)~7月16日(木) 予定 ※期間は変更する可能性があります

販売メニュー: マスクメロンタルト 1カット 890円

マスクメロンのスパークリング 780円 ※アルコール

メニュー詳細

マスクメロンタルト 1カット 890円

戸田メロン農園より届いた産地直送の「千葉県産マスクメロン」を使用した贅沢なタルト。

香ばしく焼き上げたアーモンドタルトに、口どけなめらかなカスタードクリームを重ね、注文を受けてから丁寧にカットしたフレッシュメロンをたっぷり盛り付けました。



マスクメロンのスパークリング 780円

アルコール

戸田メロン農園の「マスクメロン」を贅沢に使用。マスクメロンの果汁を搾り、辛口のスパークリングワインを注いでさっぱりと仕上げました。可愛らしいハート型のメロンの皮を添えて！テーブルを華やかにする最初の一杯にもぴったりです。



※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
※天候などの状況により産地が変更になる場合がございます ※写真はイメージです

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/