NEWS RELEASE

2026年11月25日
株式会社フォーシーズ

# 茨城県・米川農園のさつまいも「シルクスイート」を使用
# TO THE HERBSの季節限定スイーツ3種
# 焼き芋ブリュレパフェをはじめ、タルトやカスタードブリュレが登場！

## 期間限定：2026年11月20日(金)より

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：淺野幸子）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11月20日（金）より、茨城県・米川農園のさつまいも「シルクスイート」を使用した季節限定スイーツ3種を販売開始いたしました。




- TO THE HERBSでは、季節ごとに旬の食材を使用したスイーツをご用意しています。
- 11月20日より茨城県鉾田市の米川農園「佐之衛門」で育てられた、さつまいも「シルクスイート」を使用したスイーツ3種が登場しました。
- 『焼き芋ブリュレパフェ』は表面を香ばしくキャラメリゼした焼き芋カスタードブリュレに、安納芋と紫芋の2種類のアイス、さつまいもムースを重ねました。さらに、林檎のコンポートやジャム、栗のムース、グラノーラを組み合わせ、食べ進めるごとに深まる味わいと食感をお楽しみいただけます。
- また、パフェの最上部のパリパリと香ばしいキャラメリゼした『焼き芋カスタードブリュレ』は紫芋アイスを添え、単品メニューとしてもご用意いたしました。
- さらに、濃厚な栗のカスタードとシルクスイートを合わせた『シルクスイート焼き芋のモンブランブリュレタルト』もラインナップ。
さつまいもの豊かな甘みを生かした、この季節ならではのスイーツをぜひお楽しみください。


シルクスイート焼き芋のモンブラン ブリュレタルト

**【米川農園「佐之衛門」のさつまいも】**

全国の市場から指名で注文が入るほど、
その甘さに定評のある米川農園「佐之衛門」の
さつまいも。有機質肥料を使用した土と、
鹿島灘（かしまなだ）の海沿い特有の、
海水を含んだ霧「潮霧（しおぎり）」によって
育まれた、豊かな甘みが特徴です。


生産者：米川農園14代目　米川睦美さん

**展開概要**

販売店舗 ： TO THE HERBS 全店　https://stores.to-the-herbs.com/
販売開始日：2026年11月20日（金）～2027年1月7日（木）
メニュー：焼き芋ブリュレパフェ　1,180円
シルクスイートの焼き芋カスタードブリュレ　850円
シルクスイート焼き芋のモンブラン ブリュレタルト　1カット　890円

## メニュー詳細



**焼き芋ブリュレパフェ　1,180円**

焼き芋カスタードブリュレを主役に、さつまいもの魅力を詰め込んだ
季節限定パフェ。
香ばしくキャラメリゼした焼き芋カスタードブリュレに、安納芋アイス、
紫芋アイス、さつまいもムースを組み合わせました。
さらに、林檎のコンポートやジャム、栗のムースを重ね、
グラノーラで食感にアクセントを加えています。

---



**シルクスイートの焼き芋カスタードブリュレ　850円**

シルクスイートを使用した焼き芋カスタードを、香ばしいブリュレ仕立てに。
表面のパリパリとした食感と、なめらかなカスタードの味わいが特徴です。
紫芋アイスを添えてご提供します。

---



**シルクスイート焼き芋のモンブラン ブリュレタルト　1カット　890円**

濃厚な栗のカスタードとなめらかなシルクスイートを組み合わせた、
季節限定のタルト。
シルクスイートの甘みと栗の風味を楽しめる一品です。

※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

### 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/



TO THE HERBS　渋谷店