

【定番を秋の装いで】北海道産の牛蒡と金華ハムの旨味 「黒トリュフと牛蒡のカルボナーラ」が チェントペルチェントに期間限定で新登場！

和栗を使用した「モンテビアンコ」も期間限定で復活！2022年9月14日(水)より販売開始

とんかつ専門店「かつや」などを展開するアークランドサービスホールディングス株式会社の子会社、フィールドテーブル株式会社(本社：東京都千代田区/代表：中島 宗則)は、ホームセンターを中心に outlets し本格イタリアンを楽しめるカジュアルレストラン「チェントペルチェント」にて、2022年9月14日(水)より季節限定メニュー「黒トリュフと牛蒡のカルボナーラ」と「モンテビアンコ」の販売を開始いたします。

SEASONAL MENU

a partire dal caffè cento percento

季節
限定

Carbonara di tartufo e bardana
黒トリュフと牛蒡の
カルボナーラ

1,350円(税込1,485円)



■ 定番の「カルボナーラ」を秋の装いで

夜風の気持ちよさで、食欲も増す秋の始まりにこの時期ならではの期間限定メニュー「黒トリュフと牛蒡のカルボナーラ」と「モンテビアンコ」が新登場。

タリアテッレを使用した「黒トリュフと牛蒡のカルボナーラ」は、黒トリュフの香りと相性が良い定番のカルボナーラに、トリュフを引き立てる北海道産の牛蒡を加えた森の香りが豊かな一品。ささがきにした牛蒡は、ソースに合わせるだけでなく、軽くフライにして仕上げに盛りつけることで2種類の食感が楽しめます。ソースには、世界3大ハムのひとつ「金華ハム」を使用することで、上品で濃厚な旨味を味わえる秋のカルボナーラが誕生しました。

秋のスイーツは、これまでの期間限定メニューでもリクエストの声が多い、和栗を使用しイタリア語で「モンブラン」を意味する「モンテビアンコ」が復活いたします。イタリアとフランスの国境にあるヨーロッパ最高峰、標高4,807mの名峰を指し、その白い山のように栗と生クリームをシンプルに合わせた秋に恋しくなるスイーツです。

■商品概要

販売期間 2022年9月14日(水)より在庫がなくなり次第販売終了

販売店舗 チェントペルチェント全店 店舗情報 <https://pkg.navitime.co.jp/ae-shop/>

■商品概要

・黒トリュフと牛蒡のカルボナーラ

1,350円(税込 1,485円)



・モンテビアンコ

600円(税込 660円)



■「チェントペルチェント」について

「cento per cento (チェントペルチェント)」とは、イタリア語で“100%”の意味。

忙しい日常から少しだけ離れて、お友達やご家族と気軽に楽しんでいただける場所を。本場のテイストを大切にイタリア料理を、シックでゆとりのある空間で提供する大型ホームセンター内のカジュアルレストランです。

お一人でも、ご友人やご家族でも、気軽に普段使いできる家庭的な雰囲気とシーンを選ばない多彩なメニューの数々。飾りすぎないあたたかなサービスと、毎日食べても飽きることないシンプルなお料理で100%のおもてなしをご提供します。

公式サイト <https://www.arclandservice.co.jp/cento/>



以上