



2015 年 9 月 3 日

ニュースリリース

報道関係各位

手軽なタパスと本格的なパスタ&ピッツァ。お食事から飲みユースまで幅広くご利用頂ける『パステル』の最進化形バル業態『イタリアンバル パステル』第1号店が、京成大久保駅前に9月3日（木）11:00～オープン！！

株式会社ヴィア・ホールディングスの子会社である株式会社扇屋コーポレーション・フードリウムカンパニー（カンパニー代表：佐伯浩一）は、京成本線京成大久保駅前に「イタリアンバル パステル 京成大久保駅前店」を9月3日（木）にオープンいたします。

ブランドコンセプト ～ 新業態『イタリアンバル パステル』 ～

新鮮な高糖度トマト「アメーラ」を使ったトマトソースのパスタや、オーダー毎に生地を伸ばして焼き上げるナポリピッツァで大人気の『パステル イタリアーナ』の本格的フードをそのままに、さらに気軽につまめるタパス系を充実させ、その日の気分に合わせてお食事もお酒も、グループでもお一人様でも、楽しんでいただけるお店です。

手軽なタパスは 280 円から

タパスは一皿 280 円～、グラスワインは 380 円～。“自家製鶏レバーのパデ” “ラタトゥイユ（チーズせんべい添え）” “とりハツのアヒージョ”など、いつでも食べたいメニューに『イタリアンバル パステル』ならではのひと工夫が活かしたお酒が進む品々です。

お客様のニーズに合わせたメニューのご提供

テイクアウトでは看板商品の“なめらかプリン”を筆頭とした自慢のデザートの数々、ランチタイムには、パスタ or ピッツァとプリンのセット、そしてディナー&バルの憩いの場として・・・お客様のニーズに合わせた使い方をしていただけるお店でありたいと考えます。

店舗情報

イタリアンバル パステル 京成大久保駅前店

〒275-0011 千葉県習志野市大久保 1-24-1

TEL：047-474-8591

営業時間：11:00～23:00（ランチ:11:00～15:00 *平日のみ）

休日：年中無休

URL: <http://movia.jp/shops/info/050300>

イタリアンバル Pastel



お問い合わせ先

●この件に関するお問合せ先●

株式会社ヴィア・ホールディングス 総合企画本部 担当：黒岩

TEL.03-5155-6801 FAX.03-5155-6250 E-MAIL: s.kuroiwa@via-hd.co.jp



ITALIAN BAR *Pastel*



Pasta Lunch

今週の Pastaランチ





Pasta!
なめらかプリン

**食べ放題の
らっりりオカッちゃん**

食べ放題のフォカッチャと
なめらかプリンがセットです！

〜ディナータイムの人気 No.3〜

A 海老ときのこの バター醤油 ¥980.- A 鶏肉と生ペーコンの カルボナーラ ¥1,180.- A ココと豚のナポリタン ¥980.-	  
--	--

Pizza Lunch

今週はピザランチ なめらかプリン付
ほうろく羊と ペーコン ¥1,180.-




今週の Pasta

1. 濃厚なソースのベロロチーノ ¥980.- 2. 簡単!ほろろ汁 ¥980.- 3. ココと豚のナポリタン ¥980.- 4. フルニゼ ¥980.- 5. 鶏肉と生ペーコンの マドリッチャーナ ¥1,080.- 6. スモークサーモン、 ほうろく羊とクリーム ¥1,080.- 7. 赤肉 鶏肉とペーコンの カルボナーラ ¥1,180.- 8. ベスコーレ ¥1,480.-	  
---	---

ドリンクセット
+¥100.-

※朝昼よりお選び下さい



サラダセット
+¥150.-





<<メニューの一部>>



【自家製鶏レバーのパテ ¥380 (+税)】新鮮な鶏レバーと豚の背脂をペースト状にしてオーブンで焼き上げました。濃厚なレバーパテをお楽しみください。



【とりハツのアヒージョ ¥480 (+税)】香り高いオリーブオイルをふんだんに使ったアヒージョです。鶏ハツのプリプリとした食感がたまりません。



【ラタトゥイユ チーズせんべい添え ¥380 (+税)】グリルした野菜をトマトで煮込んだ一品。チーズせんべいで食感と旨みをプラス。



【トマトソースバジル ¥980 (+税)】シンプルにトマトソースで和えたパスタにたっぷりバジル。爽やかなバジルの香りがアクセントになっています。



【ペスカトーレ ¥1,480 (+税)】5種の魚介が具材の贅沢なパスタ。魚介の旨味とトマトのコクがパスタに合わせり絶品です。海老はカラごと食べられます。



【マルゲリータ ¥980 (+税)】トマトソースとたっぷりチーズだけのシンプルピッツァ。バジルの爽やかな香りで1枚ぺろりと食べられます。



【アボガドえびマヨ ¥1,180 (+税)】アボガドと海老をマヨネーズでまとめたクリーミーな一品。生地との相性も抜群です。



【フレンチトースト マンゴー＆マンゴーソース ¥680 (+税)】マンゴーの濃厚な甘さをさっぱりミルクアイスが引き立て、フレンチトーストとの相性は抜群です。