

2016年1月12日

ニュースリリース

報道関係各位

『パスタモーレ 上野店』が、1/14(木)メニュー刷新！！選び抜かれた和の素材の競演“京風ゆで上げパスタ&ピッツァ専門店”へ

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/フードリームカンパニー（カンパニー代表：佐伯浩一）は、『パスタモーレ上野店』（JR 上野駅徒歩2分 マルイ上野店9階）のメニューを刷新。“アスティ京都”で人気を博す京風パスタ専門店『パスタモーレ京都店』の関東初上陸店として、新たな一歩を踏み出します。

ブランドコンセプト

個性豊かな京の素材と和の食材を豊富に使い、それぞれの良さを活かした調理と熱々本格茹で上げパスタが自慢の“京風パスタ専門店”「京風」「和風」に加え、贅沢素材にこだわった「プレミアム」、いつでも食べたい「定番」の4カテゴリーに分類された24種類のパスタは全品を200g、300g、400gと3サイズ同一価格でご提供いたします。また、上野店限定で10種類の“京風ピッツァ”と5種類“デザートピッツァ”も仲間入りし、お食事のみならず、女性同士のカジュアルなダイニング&バーや、くつろぎのカフェとしてもご利用いただけます。

イタリア・モントルシの“生ハム食べ放題”メニュー

イタリアの古きよき伝統と最新技術による品質管理システムを巧みに融合させ、良質のハム・サラミを作り続けるモントルシ社の生ハムが、60分間500円で食べ放題！！養豚業も営むモントルシ社は、豚の品種から飼育の餌、環境までこだわり、生産者と消費者を一番に考えた製品作りで、ヨーロッパ中から厚い信頼を得ています。カットしたてのフレッシュな美味しさを存分にお楽しみください。

厳選した和素材と組み合わせの妙・・・“当店オリジナルの京都スタイル”

お漬物、京野菜、湯葉、香り山椒、醤油麹・・・和食を代表するこれらの素材が、互いに引き立て醸し出す深みのある和のテイストを、ビールやワイン、カクテルにあう手軽でファッションブルなパスタ&ピッツァとして表現いたします。当店にしかない美味しさに出会ってください。

店舗情報

パスタモーレ 上野店

〒110-0005 東京都台東区上野6-15-1

マルイ上野9階 TEL:03-5818-2822

営業時間：11:00～23:00 休日：ビル休館日に準ずる

<http://movia.jpn.com/shops/info/050009>

The logo for PASTA MORE features the brand name in a stylized, multi-colored font. The word 'PASTA' is in red and blue, while 'MORE' is in red and blue. A circular emblem containing a fork and a spoon is positioned between the two words.

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 企画本部 担当：黒岩

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

<<メニューブック (一部)>>



1. 香ばしお揚げと生野菜の京風ペロロンチーノ 890円(一食)
~香るおしほ~
Kyoto style papadumme with aromatic fried bean curd and field mustard
京都の香ばしお揚げと生野菜の京風ペロロンチーノです。
2. カムヨリ丸菜箸と橋立の稚子胡麻ソース 990円(一食)
京都丸菜箸と香ばしお揚げの稚子胡麻ソースは京都の伝統的な味です。
3. 京いぼ漬けとヤキのさっぱり梅酢ソース 990円(一食)
Kyoto-style pickles & dried baby seafish in a refreshing Japanese plum sauce
京いぼ漬けとヤキのさっぱり梅酢ソースは京都の伝統的な味です。
4. ちりの山椒と香り山椒のダシソース 1,090円(一食)
Dried baby squid was steamed in a fragrant Japanese pepper sauce
ちりの山椒と香り山椒のダシソースは京都の伝統的な味です。
5. 滑らかと乳の香りの京風クリームソース 1,090円(一食)
Light Kyoto-style cream sauce w/ soybean curd and soybeanilk
滑らかと乳の香りの京風クリームソースは京都の伝統的な味です。
6. 西京味噌仕立ての小丸マルパスタソース 1,190円(一食)
Osaka miso style sauce for small pasta
西京味噌仕立ての小丸マルパスタソースは京都の伝統的な味です。



7. ベーコンときのこのパスタ 醤油 890円(一食)
Bacon & mushroom sautéed in butter and soy sauce
ベーコンの旨味ときのこの旨味を醤油で仕上げます。
8. 附太字とキリイカ 990円(一食)
Seasoned eel roe and spear squid
附太字の旨味とキリイカの旨味を醤油で仕上げます。
9. 鶏まぼろしと高菜のドリネソース 990円(一食)
Sweet chicken mince and spicy yakuza sauce
鶏まぼろしの旨味と高菜の旨味をドリネソースで仕上げます。
10. 釜玉焼お汁カルパチーフ 1,090円(一食)
Japanese take on a carbonara served in Japanese broth
釜玉焼の旨味とカルパチーフの旨味を釜玉焼お汁で仕上げます。
11. 合橋と揚げが子のしょうゆソース 1,190円(一食)
Duck and omelet fried eggplant in a soy sauce led sauce
合橋の旨味と揚げが子の旨味をしょうゆソースで仕上げます。

セットメニュー

- スープセット 150円(一食)
スープ + 小鉢
- サラダセット 150円(一食)
サラダ + 小鉢
- おまかせコース 500円(一食)
おまかせコース + 小鉢



21. 太刀根塩ワケ ツトトの
絶品トマトソース
Eel specialty sauce in made with
Ota no Tsubone
1,190円(一食)
22. 生しほと
根菜のおぼんざい豚汁ソース
Egg & asparagus sauce of Japanese style
boiled rice with lotus root vegetable
1,190円(一食)
23. 熟成生ベーコンと温泉卵の
濃厚トマトクリームソース
Aged raw bacon & soft boiled
egg in tomato
1,490円(一食)
24. 紅ずわい貝と海老の
濃厚トマトクリームソース
Red sauce with shellfish and prawn
in a rich tomato cream sauce
1,490円(一食)

Montorsi

モントルシはイタリアの古きよき伝統と最新技術による品質管理システムを巧みに融合させ良質のハム・サラミを作り続けています。親類縁も喜ぶため、原料のほとんどが自社ですべて新鮮な産物から顔に至るまで専門家厳選しチェックし手配にかけて育てた豚は、縮肉として、ヨーロッパ中に出荷されています。

『信頼のブランド』をスローガンに掲げたモントルシは、生産者・消費者 一番に考えた製品作りを行っています。

生ハム食べ放題

生ハムおまかせコース

60分 500円 (+税)

- ◆ 注文いただいたからカット致しますので、お時間を長く頂く必要ありません。
- ◆ 代金は人数分は無料です。
- ◆ 打ち食べ終わってからの通知作業もお願いいたします。

PIZZA MENU

高級の小麦で一気に焼き上げる生地は、外パリッと中はもちもち食感を堪能いただけます。肉類のタネは一概に2層以上で重ねます。お好みにサイズでご用意しました。

実寸サイズ 20cm
食べやすいミニサイズ

- チーズフォカッチャ Cheese focaccia ¥290.00
- マルグリータ Margherita ¥590.00
- きのこの和風ソース Mushroom with Japanese-style bolognese ¥690.00
- ほうれん草とベーコンのジェノベーゼ Spinach & bacon w/ genovese sauce ¥690.00
- ベーコンとソーセージのピスタルコ Bacon & sausage pizza ¥790.00
- 合橋と生野菜のしょうゆソース Duck and field mustard with soy sauce ¥790.00
- ちりの山椒とたっぷり丸菜箸 Dried baby seafish cured in aromatic pepper and eggplant oil ¥790.00
- 海老のオマールソース Shrimp and lobster ¥890.00
- 牛しほと豆腐 Japanese-style beef stew with root vegetable ¥890.00
- 大分県産フルーツトマトとモッツレラ Oita fruit, tomatoes and Mozzarella cheese ¥990.00

<<メニューの一部>>

【京風パスタ】



【香ばしお揚げと壬生菜の京風ペペロンチーノ〜香る京七味〜 ¥890 (+税)】明治25年創業の京やくみ匠“一休堂”の香り高い七味をアクセントに、京風にアレンジした自慢の一品。

【京風パスタ】



【京しば漬けとじゃこのさっぱり梅肉ソース ¥990 (+税)】程よい酸味の京しば漬けに旨みのじゃこや大根おろしをトッピング。さっぱりとお召し上がり下さい。

【和風パスタ】



【合鴨と揚げ茄子のしょうゆ麴ソース ¥1,190 (+税)】しょうゆ麴独特の上品な旨みと甘みが、しっとりと柔らかな合鴨と合わさり、カラダも喜ぶ一品。

【和風パスタ】



【釜玉風お出汁カルボナーラ ¥1,090 (+税)】たっぷり踊る花鰹と卵黄・九条葱を全体によく混ぜ、お召し上がりください。

【プレミアムパスタ】



【大分県産フルーツマトの絶品トマトソース ¥1,190 (+税)】旨みを凝縮させた濃厚トマトソースに、糖度の高いフルーツマトを丸ごと一個分使用した贅沢な一品。

【プレミアムパスタ】



【牛しぐれと根菜おぼんざい風甘辛ソース ¥1,190 (+税)】ごぼうの香りが口いっぱいになり、牛しぐれの甘味が心地よい、京のおぼんざいをイメージした和風スバゲティ。

【京風ピッツァ】



【合鴨と壬生菜のしょうゆ麴 ¥790 (+税)】

【京風ピッツァ】



【ちりめん山椒とたっぷり九条葱 ¥790 (+税)】

【京風ピッツァ】



【牛しぐれ煮とごぼう ¥890 (+税)】

【デザートピッツァ】



【北海道あずきの黒蜜きなこ ¥490 (+税)】

【デザートピッツァ】



【りんごとメープルのカスタード ¥490 (+税)】

【デザートピッツァ】



【4種ベリーとオレンジコンフィ ¥490 (+税)】