



ニュースリリース
報道関係各位

**CHEESE & PASTA Pastel では、
毎日、手づくりのフレッシュなブッラータチーズをお楽しみいただけます！**

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フードリーム（東京都新宿区 代表：関川 周平）は、JR 中央線中野駅から徒歩1分の中野マルイ5階にある「チーズ&パスタ パステル」にて、毎日手づくりのフレッシュなチーズと自家製パスタが楽しめる新メニューをご用意しました。

“毎日を前向きに愉しむチャーミングな女性が元気になれる美味しさ”をお届けするパステルが、何よりも鮮度にこだわったチーズとパスタ。フレッシュな状態を「生」で食べていただけるよう毎日厨房で手づくりしています。メニューはもちろんのこと、他では味わえない、フレッシュ時間をお過ごしください。

CHEESE

イタリアと時差0時間の鮮度

La freschezza, la differenza oraria "0 ore" dell' Italia

モzzarellaは、できあがった瞬間から味がどんどん変化してゆくデリケートな食品。

ブッラータチーズの賞味期限は通常48時間と言われており、他のチーズよりも鮮度が重要。チーズのフレッシュな状態を「生」で食べていただけるように、Pastelでは厨房で毎日手作り。イタリアと同じ味、同じ鮮度を是非お試しください。



BURRATA CHEESE

つくりたてブッラータ

フレッシュクリームが
ジュワっとしたたる



モzzarellaの弾力のある生地を切ると、中からたっぷり入ったクリームが流れ出ます。フレッシュなバターのような爽やかで甘い香り。

MOZZARELLA

つくりたてモzzarella

弾力のある食感に噛むと
あふれ出る風味豊かなミルク



フレッシュのモzzarellaの魅力は、なんと言っても弾力のある食感に噛むとあふれ出る風味豊かなミルクです。

PASTA

できたて手づくり 自家製生パスタ

Handmade fresh pasta

手づくりフレッシュパスタのリングイネと
フェットチーネは乾麺にはない美味しさ!
小麦のフレッシュな香りとツルっとモチモチな
食感が楽しめるソースとの絡みが絶妙なパスタです。

当店使用のこだわり玉子

『食菜卵』

ビタミンEが普通卵の
約5~10倍

Fresh eggs

食菜卵は植物性原料の飼料を食べて
いる鶏が産んだ卵で、たまご独特
の生臭さがなく、バターやその他の
食材の味や香りがより引き立ちます。



メニュー詳細



アマトリチャーナ ブッラータのせ

¥1,599 (税込¥1,759)

ブッラータを割って絡めて至福のパスタを
召し上がれ!



魚介類のマスカポネクリーム

¥1,399 (税込¥1,539)

オマールビスクとマスカポネをソースにした
濃厚で贅沢一皿。



きたあかりとインゲンのジェノベーゼ

¥1,199 (税込¥1,319)

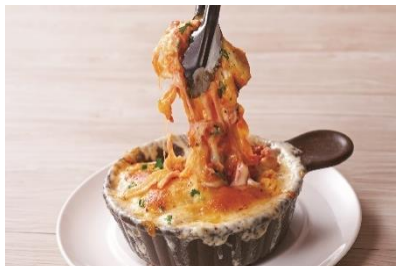
バジル香る濃厚なソースときたあかりの旨味が
ベストマッチ。



雪見クリームの明太パスタ

¥1,199 (税込¥1,319)

フワフワのチーズムースの下には明太子とヤリ
イカのパスタ! クリームと混ぜて召し上がれ。



パスタチーズグラタン

¥1,299 (税込¥1,429)

たっぷりチーズとトマトソースが絡んだ熱々のク
リーミーグラタンパスタ。



フレッシュトマトとモッツァレラノディーニ のカプレーゼ

¥1,199 (税込¥1,319)

フレッシュトマトとモッツァレラのさわやかコンビ



苺のスフレパンケーキ on プリンアラモード

¥1,299 (税込¥1,429)

ふわふわのパンケーキに自家製クラシックプリン
をトッピング



苺のプリンパフェ ¥1,099 (税込¥1,209)

たっぷりの苺をトッピングした贅沢なプリンパフェ

店舗情報

チーズ&パスタ パステル中野店

所在地 : 東京都中野区中野 3-34-27 マルイ中野店 5 F

電話番号 : 03-6382-6331

営業時間 : 11:00~20:00

ホームページ : <https://www.via-hd.co.jp/brand/pastel/>

運営会社

株式会社フードリーム

所在地 東京都新宿区早稲田鶴巻町 519

代表者 代表取締役社長 関川 周平

設立 2016年7月

資本金 5,000万円

運営業態

洋食 : 「オープン亭」「カプチーナ」「パスタモーレ」「シェーンズパーク」

中華 : 「双囍亭」「虎包」「オリーブの実」

イタリアン : 「パステル」「パステルイタリアーナ」「イタリアンバルパステル」

「パステルアヴェニュー」「パステルガーデンアヴェニュー」「ベッラベーラ」「ビバリー」

ステーキ : 「ステーキハウス松木」

博多ラーメン : 「鶴亀堂」

お問い合わせ先

●商品に関するお問合せ先

株式会社フードリーム 企画支援部

TEL. 03-5155-6832

●プレスリリースに関するお問合せ先

株式会社ヴィア・ホールディングス コーポレート企画室

担当 : 西村

TEL : 03-5155-6801

e-mail : r.nishimura@via-hd.co.jp