

ニュースリリース

報道関係各位

株式会社ヴィア・ホールディングス
東京都文京区関口 1-43-5 新目白ビル 4F

川越 達也 × 『パステル』 コラボ企画第3弾！！ 『スプリング・フェア』 3/30 (水) スタート！！

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・カジュアルダイニングカンパニー（所在地：東京都文京区関口 1-43-5 新目白ビル 4F、代表：佐伯 浩一）は、2016年3月30日～5月31日まで『川越 達也 × パステル』コラボ企画第3弾『スプリング・フェア』を『パスタ&デザート パステル』及び『パステル・イタリアーナ』『イタリアンバル・パステル』合計60店にて実施中です。

川越達也シェフ監修!! 『パステル』のカフェ風ごちそうワンプレート

イタリアンの人気シェフ・川越達也が、「パスタも食べたい！ドリアも食べたい！サラダも絶対食べたい！」いつだって欲張りな女性のココロを、5つのアイテムでくすぐります。四季を通して常に女性の応援団＝“生姜”を使った“フルーツサラダ”や、食感のハーモニーが楽しい“ぷりぷり海老とアボカドのパスタ”、香ばしさがアクセントの“チーズがとろけるパニーニ”など豊かな彩りの組み合わせは、プレートに描かれた1枚の絵のよう。目とお口で春を満喫いただける贅沢なカフェ風ワンプレートディッシュの誕生です。

※『ごちそうワンプレート』は、「イタリアンバル・パステル」及び、一部店舗では取り扱いがございません。
詳しくは各店舗までお問合せください。

『川越 達也 × パステル』コラボ企画実施ブランド

『パスタ&デザート 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』

詳細の店舗は MOVIA

⇒ URL : <http://movia.jp.com/>



※「パステルイタリアーナ イオンモール北戸田店」、「パステル ガーデンアヴェニュー 土岐プレミアムアウトレット店」除く

お問い合わせ先

●商品に関するお問合せ先●

株式会社扇屋コーポレーション 商品本部
TEL.03-5155-6926 FAX.03-5155-6372

●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 企画本部 担当：黒岩
TEL.03-5155-6801 FAX.03-5155-6250 E-MAIL : s.kuroiwa@via-hd.co.jp

<<メニューブック等>>

コラボ企画 第3弾
川越達也 × Pastel Spring Fair

期間限定
3.30 [Wed]
5.31 [Tue]

熱々のクリームドリア
香野菜と風味豊かなパスタソースは
量特とまっばりいただけます

まっばりフルーツサラダ
生葉がたっぷり入った
キャロットペペと胡麻の
実感がくせになる一品

チーズがとろける
パニニ
モルタデッラのバニニ
セリヤチャは和風特製!

ぷりぷり海老とアボカドのパスタ
ごちそう入ったアボカドと
マスカルポーネクリームが濃厚絶品♪

春のCafe風
ごちそうワンプレート 1,580yen (+税)
「あれこれ食べたい!」なんと思いを叶えるワンプレートをテーマに作りました。

川越達也監修

海老とアボカドのトマトソーススパゲティ マスカルポーネ添え 1,280yen (+税)	香野菜のクリームドリア パニニ添え 980yen (+税)	チェダーチーズと モルタデッラのバニニ 780yen (+税)	生葉風味のキャロットラペと オレンジのフルーツサラダ 680yen (+税)
---	-------------------------------------	---------------------------------------	--

コラボ企画 第3弾
川越達也 × Pastel Spring Fair

期間限定
3.30 [Wed]
5.31 [Tue]

海老とアボカドのトマトソーススパゲティ
マスカルポーネ添え 1,280yen (+税)
ごちそう入ったアボカドとマスカルポーネクリームが濃厚絶品♪

川越達也監修

チェダーチーズと モルタデッラのバニニ 780yen (+税) とろりとしたチーズと モルタデッラは和風特製!	生葉風味の キャロットラペと オレンジの フルーツサラダ 680yen (+税) 生葉がたっぷり入った キャロットラペと胡麻の 実感がくせになる一品
---	---

第3弾
川越達也 × Pastel
コラボメニュー登場!!



*店舗によって内容が異なる場合がございます

<<コラボメニュー>>



【春のごちそうワンプレート】

¥1,580 (税別)

今回フェアで登場する 4 つのお料理をワンプレートにしました。女性の“欲張り”をかなえる『大人のおこさまランチ』がテーマです。

※『ごちそうワンプレート』は、「イタリアンパル・パステル」及び、一部店舗では取り扱いがございません。



【海老アボカドトマトパスタ】

¥1,280 (税別)

当コラボ企画史上、もっとも人気が高かったのが海老とアボカドを使ったパスタ。今回はこの鉄板コンビにマスカルポーネクリームをトッピングし、まろやかさとコクをアップしました。



【春野菜ドリア】

¥980 (税別)

春を告げる菜の花と、ビタミン B 群を豊富に含みエイジレスな肌を作るそらまめをトッピングし、栄養バランスにすぐれた十八穀米を使用。バジルソースの風味活きたさわやかな仕上がりです。



【チーズとモルタデッラパニーニ】

¥780 (税別)

豚ひき肉に、ピスタチオや黒こしょうをちりばめて作られた甘くスパイシーなモルタデッラと、濃厚で滑らかなチェダーチーズの相性は抜群。コーンチップスを添えてお召し上がり下さい。



【キャロットラペサラダ】

¥680 (税別)

生姜風味にアレンジしたラペをトッピング。オレンジとの組み合わせでさっぱりといただけます。ローストした胡桃の風味と歯ごたえがアクセント。セルフィーユの上品な甘い香りとともに楽しみ下さい。