

【“SALONE の味”のパスタ&ティラミスをお持ち帰り頂けます】

SALONE グループでは、5月1日(土)より全国6店舗で自社オンラインストア 《SALONE ONLINE》にて発売中のパスタ3種セット&ティラミスをお持ち帰り販売致します。ご家庭でもお楽しみ頂ける“サローネの味”をお届け致します。

『TOKYO Beans キャンペーン期間中!!』

店舗発売を記念して、このティラミスにも使用しているコーヒーTokyo Beans のドリップバッグ#9を1箱につき1P(ONLINEでも)プレゼントします。是非ティラミスと一緒に楽しみ下さい。

SALONE の お持ち帰り

- ご希望の方は、スタッフまでお気軽にお声がけください -

ティラミス / 4個入り / ¥3,780 tax in

※ リキュールがきいておりますので、お酒が苦手な方はご遠慮下さい ※

サローネグループでご好評いただいている本格ティラミスご自宅用にも贈答用にもお使い頂けるよう食べやすい1人前ずつ瓶に詰めてお届けします。
特製のティラミスのベースとなるクリームには、北海道産のマスカルポーネチーズと生クリーム、濃厚な赤玉卵の卵黄のみを使用しました。そして、香り高く抽出したエスプレッソには TOKYO Beans の厳選した豆を使い、アマレットを加え、拘りの調理方法と厳選した素材で一つ一つ丁寧に作りました。付属のアマゾンカカオニブをかけてお召し上がり下さい。

内容量：一箱4個入り(1個100g)



パスタソース3種セット / 1人前 × 3種類 / ¥3,780 tax in

パスタワールドチャンピオンの
アンチョビソース

サローネ 2007 シェフ弓削が
2019年パスタ世界大会で披露した
アンチョビと玉ねぎのソース
シンプルな中に
チャンピオンの技を感じる一品



究極のミートソース

サローネトウキョウ
シェフ永島が
イタリアで5年間
修業した中で出会った
最も感動した現地の味



サローネ伝統のトマトソース
サローネグループエグゼクティブシェフ樋口が
創業当初から作り続けている
トマトソースは
8時間かけてじっくり炒めた
香味野菜がきめわたる味



浅草開化楼の
”低加水パスタフレスカ” × 3
パスタは老舗製麺所の浅草開化楼と
サローネグループが共同開発した
『低加水パスタフレスカ』
通称カラヒグ麺
小麦の香りとモチモチした
食感をお楽しみ頂けます

