

こく旨&旨辛、2種の鶏白湯土鍋膳を新発売

寒い季節にぴったりな冬限定メニューが11月5日(木)より『和カフェ Tsumugi』に登場

飲食チェーン『PRONTO(プロント)』などを展開する株式会社プロントコーポレーション（本社：東京都港区、代表取締役社長：杉山和弘）は、『和カフェ Tsumugi(以下、ツムギ)』にて、2026年11月5日(木)より2種類の「鶏白湯土鍋膳」を新発売いたします。



左：鶏白湯土鍋膳～生姜豆乳～、右：鶏白湯土鍋膳～麻辣豆乳～

■概要

商品名／価格 ※価格は税込10%表記	1. 鶏白湯土鍋膳～生姜豆乳～／1,925円～ 2. 鶏白湯土鍋膳～麻辣豆乳～／1,980円～ 3. 京抹茶の生パスタ 炙りチーズの山椒香るトマトソース／1,540円～ ※有明ガーデン店、近鉄あべのハルカス店、鎌倉店、築地本願寺カフェでは販売価格が異なります
販売店舗	和カフェ Tsumugi
販売期間	2026年11月5日(木)～2027年3月3日(水)（予定）
公式HP	https://www.pronto.co.jp/tsumugi/
公式Instagram	https://www.instagram.com/tsumugi_official

■ 商品紹介

1. 鶏白湯土鍋膳～生姜豆乳～

炭火で香ばしく焼き上げた鶏もも肉をはじめ、焼き豆腐やきくらげ、4種の野菜（白菜、さつまいも、紅芯大根、豆苗）を彩り豊かに盛り込んだ、あつあつ土鍋膳です。生姜を効かせた豆乳と鶏白湯を合わせたスープに、八角で香りをつけて仕上げました。



2. 鶏白湯土鍋膳～麻辣豆乳～

豆乳と鶏白湯を合わせたまろやかなスープに、花椒のしびれと唐辛子の辛味が効いた“花椒辣醬(カシヨウラージャン)ソース”を合わせました。八角がほのかに香る、コクと刺激を楽しめるあつあつ土鍋膳です。



3. 京抹茶の生パスタ 炙りチーズの山椒香るトマトソース

京抹茶を練り込んだ生パスタに、鯛出汁の旨みを効かせたトマトソースを合わせました。燻りベーコンとプチトマトを加え、香ばしく炙ったチーズと山椒をトッピング。トマトソースとチーズのコクも存分に楽しめる和と洋を融合させた、創作パスタです。



■和カフェTsumugiとは

『和カフェTsumugi（ツムギ）』は、和のモチーフや色（藍色）を取り入れた居心地のよい空間と、和テイストのドリンクやごはん・スイーツなどを取り揃えた、新しいスタイルの和カフェです。創業160年の歴史をもつ大阪の老舗茶屋の日本茶を提供しています。『築地本願寺カフェ Tsumugi』や『和カフェ Tsumugi 鎌倉店』など、関東エリアを中心に全国で21店舗を展開しています。（2026年10月現在）

