

プレスリリース 報道関係者各位

2025年10月16日

株式会社プロントコーポレーション

【新商品】『和カフェ Tsumugi』に「国産黒毛和牛の牛すきお膳」が登場! 「京抹茶の生パスタ 紅ずわい蟹と舞茸の和風トマトクリーム」も同時発売!10/23(木)~

飲食チェーン「PRONTO(プロント)」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、「国産黒毛和牛の牛すきお膳」と「京抹茶の生パスタ 紅ずわい蟹と舞茸の和風トマトクリーム」を2025年10月23日(木)より発売いたします。



国産黒毛和牛の牛すきお膳

■概要

	·
商品名/価格	1.国産黒毛和牛の牛すきお膳/2,310円
	2.京抹茶の生パスタ 紅ずわい蟹と舞茸の和風トマトクリーム/1,540円
	※価格は税込表記です(10%)
販売期間	2025年10月23日(木)~2026年3月4日(水)
	※予告なく変更となる場合があります。
販売店舗	和カフェ Tsumugi
	※築地本願寺カフェ Tsumugi、有明ガーデン店、近鉄あべのハルカス店では販売価格が異なります。
	※鎌倉店、はなれ月島店では、上記商品の販売はありません。
公式HP	https://www.cafe-tsumugi.jp/
公式Instagram	https://www.instagram.com/tsumugiofficial

【本件に関するお問い合わせ先】



■商品説明

1. 国産黒毛和牛の牛すきお膳

国産黒毛和牛の肩ロースを使用した、揚げ出し豆腐、長ネギ、しらたき、舞茸、水菜、プチトマト入りの贅沢なすき焼きお膳です。美味しさのこだわりは、黒毛和牛の旨味をたっぷり吸った揚げ出し豆腐。割り下と牛肉の旨味が染み込み、奥深い味わいが楽しめます。さらにプチトマトを加えたことで、ほどよい酸味が加わり、後味を爽やかに引き立てています。シャキシャキとした水菜の歯ごたえが、全体に軽やかなアクセントを加えています。具材を別添えの溶き卵に絡めて、お楽しみください。



国産黒毛和牛の牛すきお膳

2. 京抹茶の生パスタ 紅ずわい蟹と舞茸の和風トマトクリーム

トマトソースと蟹出汁、米糀ミルクを合わせた、まろやかな味わいの和風トマトクリームソースのパスタです。紅ずわい蟹、舞茸、大葉、白いりごまをトッピングしました。麺は、抹茶の原料であるてん茶を練り込んだ「京抹茶の生パスタ」を使用しています。



京抹茶の生パスタ 紅ずわい蟹と舞茸の和風トマトクリーム

■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19店舗を展開しています。(2025年10月現在)

公式HP:https://www.cafe-tsumugi.jp/

公式Instagram: https://www.instagram.com/tsumugi___official





【本件に関するお問い合わせ先】