

News Release

2010年1月12日

冬人気のあったかメニュー♪

サクサク&あつあつの「カルツオーネ」2品、1/14（木）より新発売 『ロイヤルマサラチャイ』も同日発売

(株)ドトールコーヒー(本社：東京都渋谷区／代表取締役社長：鳥羽 豊)は、全国のドトールコーヒーショップにて、1月14日(木)より、『カルツオーネ・ローストチキン』と『カルツオーネ・ペスカトーレ』(フード)2品と、『ロイヤルマサラチャイ』を発売します。

この冬、ドトールは、人気のカルツオーネをさらにバージョンアップ。ローストチキンやペスカトーレなど、ごちそう感のある贅沢な具材に、特製トマトのソースととろけるチーズをあわせました。同日発売のロイヤルマサラチャイとの相性もバツグンです。是非一度お試しください。



カルツオーネ・ローストチキン (単品：320円)

とりも肉とズッキーニに、ハーブの風味をアクセントにトマトのソースを絡めました。とろ〜りチーズとの相性もバツグンです。お口に入れた瞬間あつあつでジューシー。まるやかな味を是非ご賞味下さい。



カルツオーネ・ペスカトーレ (単品：320円)

4種類の魚介(エビ・イカ・タコ・ホタテ)を具材に贅沢に使用し、それに合わせたトマトのソースとあつあつチーズがベストマッチ。とろけるチーズとハーブ風味豊かなソースが絶妙に絡み、プリプリの魚介をやさしく包み込んで、うまみたっぷりの逸品!!

※2品のソースに使用したハーブは、オレガノ・バジル・ガーリックです。チーズは、ゴーダ・モzzarellaを使用しています。
価格は全て税込みです。一部店舗では販売をしております。



ロイヤルマサラチャイ (HOT)

単品：S320円 M370円 L420円

チャイとは香辛料の入ったミルクティーのこと。エキゾチックな香りと、コクのあるミルクが気持ちまであたたかくしてくれます。
ドトールのチャイに使用しているスパイスは、カルダモン、クローブ、シナモン、バニラの4種類。練乳を加えた上品でまるやかな味わいは寒い季節にぴったりです♪

※『マサラ』とは、ヒンディー語でスパイスの意味。

このリリースに関するお問い合わせは、
広報課 西岡・関塚までお願いいたします。
TEL：03 (5459) 9177 FAX：03 (5459) 9179
Email:news-release@doutor.co.jp