

2023年11月30日

## 日清製粉ウェルナ『青の洞窟 SHIBUYA』開催記念 「青の洞窟」ブランドと「HUB」および「Royal Garden Cafe」とのスペシャルコラボメニューの展開

日清製粉グループの株式会社日清製粉ウェルナ（取締役社長：岩橋 恭彦）は、当社が特別協賛するイルミネーションイベント『青の洞窟 SHIBUYA』の開催を記念して、「青の洞窟」ブランドと、英国風パブ「HUB」およびカフェ「Royal Garden Cafe」によるスペシャルコラボメニューを、イベント会場の周辺店舗で提供します。

### ■多様な人々が自由に集まる英国風パブ「HUB」とのコラボメニュー

#### 「青の洞窟 ローストビーフと香味野菜のごちそうボロネーゼ」

パスタソース「青の洞窟 ボロネーゼ」を使用したメニュー。  
伝統的英国料理ローストビーフをふんだんに乗せ、イタリア産赤ワインでじっくり煮込んだ挽き肉の旨味が際立つボロネーゼソースが特長のボリュームのある贅沢なパスタ。



※写真はイメージです

■提供期間 12月1日（金）～31日（日）

■提供店舗 渋谷店・渋谷センター街店・渋谷道玄坂店・渋谷2号店・渋谷3号店（5店舗）

### ■カフェ「Royal Garden Cafe」とのコラボメニュー

#### 「青の洞窟 海老と帆立のトマトクリームスパゲティ」

パスタソース「青の洞窟 海老と帆立のトマトクリーム」を使用したメニュー。  
海老の旨味に帆立の味わいと生クリームのコクが特長のソースで、野菜の食感が楽しめる、濃厚な味わいのパスタ。



※写真はイメージです

#### 「青の洞窟 牛ロースのソテー ポルチーニ風味」

イタリアン調理用ソース「青の洞窟 ポルチーニの香りと赤ワインの深いコク 牛肉のソテー」を使用したメニュー。  
ポルチーニの香りとマッシュルーム、赤ワインの深いコクが味わえる牛肉のソテー。



※写真はイメージです

■提供期間 12月1日（金）～25日（月）

■提供店舗 青山店・渋谷店（2店舗）



✳️ Royal Garden Cafe

当社は今回のスペシャルコラボメニューの展開を通じて、当社が特別協賛するイルミネーションイベント『青の洞窟 SHIBUYA』を盛り上げていくとともに、「青の洞窟」ブランドの世界観を多くの方々に体感していただきたいと考えています。

以上

スペシャルコラボメニューの展開に関する報道関係者のお問い合わせ先

■株式会社日清製粉グループ本社 総務本部 広報部 担当：山口・浅倉・神田  
電話：03-5282-6650（お問い合わせフォームは[こちら](#)）

■株式会社ハブ 経営企画部

電話：03-3526-8689 メール：ir@pub-hub.com

■ロイヤルホールディングス株式会社 コーポレートコミュニケーション室

電話：03-5707-8852 メール：koho@royal.co.jp

『青の洞窟 SHIBUYA』に関する報道関係者のお問い合わせ先

『青の洞窟 SHIBUYA』PR事務局（株ワールドワイドピーアール内）

担当：畑中・大芦・布施 電話：03-5422-3030 メール：ao@wwpr.co.jp

『青の洞窟 SHIBUYA』に関するお客様のお問い合わせ先

『青の洞窟 SHIBUYA』実行委員会 メール：info@aonodokutsu2023.jp