

本格薪窯焼きナポリピッツアや、神奈川県三浦市の「青木農園」から仕入れた野菜を使ったメニュー **Trattoria TAVOLA by TO THE HERBS** (トラットリア ターヴォラ バイ トゥザハーブズ)

2016年4月28日(木) たまプラーザテラス ゲートプラザ3Fにオープン

株式会社フォーシーズ(東京都港区 社長:浅野 幸子)は、イタリアンレストラン「TO THE HERBS」の新業態として、「Trattoria TAVOLA by TO THE HERBS(トラットリア ターヴォラ バイ トゥザハーブズ)」を、2016年4月28日(木)にたまプラーザ内にオープンいたします。



「Trattoria TAVOLA by TO THE HERBS(トラットリア ターヴォラ バイ トゥザハーブズ)」は、本格的なナポリピッツアを中心に、南イタリアの料理を提供する気軽なイタリアンレストランです。トラットリア=小さくて大衆的な料理店、ターヴォラ=食事を楽しむ憩いの場、を意味し、その名のとおり誰でも気軽に本格的なイタリア料理が楽しめるレストランとなっております。

メインとなるナポリピッツアは、厳選した小麦粉をオリジナルブレンドした自家製生地を使用しています。ナポリ随一のピッツァ窯職人 ステファノ・フェッラーラ氏が指揮し、当店内でイタリア職人が造りあげた「薪窯」で一気に焼き上げる、真のナポリピッツアをお楽しみください。また、地産地消に力を入れて神奈川県三浦市の青木農園から仕入れた新鮮な“三浦野菜”や、全国の漁港から直送した鮮魚をふんだんに使ったメニューをご用意するなど、こだわりの食材も特長のひとつとなっております。その他にも、オーダーをいただいてからカットし切り立てでお出しするイタリア各州の厳選した生ハムやサラミ、豊富な種類のパスタなど、様々なメニューが揃っています。

開放感あふれ、本場の空気を感じていただける「Trattoria TAVOLA by TO THE HERBS」で、本格的なイタリアンを是非お楽しみください。

【 Trattoria TAVOLA by TO THE HERBS (トラットリア ターヴォラ バイ トゥザハーブズ)店舗概要 】

- ◇店舗名称 : Trattoria TAVOLA by TO THE HERBS (トラットリア ターヴォラ バイ トゥザハーブズ)
- ◇所在地 : 神奈川県横浜市青葉区美しが丘1-1-2 たまプラーザテラス ゲートプラザ3F
- ◇TEL : 045-905-0718
- ◇営業時間 : 11:00~22:30(L.O.フード21:30/ドリンク22:00)※定休日は施設に準ずる
- ◇オープン日 : 2016年4月28日(木)
- ◇店舗面積 : 50坪 ◇席数 : 96席

【メニュー】

＜ランチメニュー＞

◆本格薪窯焼き ナポリピッツァランチ(前菜3種盛り合わせ・ドリンクつき)

- ・マリナーラ ¥1,150
- ・マルゲリータ ¥1,450
- ・クアトロフォルマッジ ¥1,750

◆パスタランチ(前菜3種盛り合わせ・ドリンクつき)

- ・生桜海老とキャベツのペペロンチーノ ¥1,450
- ・海老と帆立のアマルフィー風レモンクリーム ¥1,550
- ・黒オリーブとたこのアンチョビ風味
ローズマリーの香り ¥1,450

※ピッツァ・パスタは常時5種類ずつご用意しております。

※ピッツァ・パスタの内容は日によって異なります。

◆青木農園の三浦野菜使用

- ・魚介のアマルフィー風サラダランチ
(本日のスープ・パン・ドリンクつき) ¥1,350

【ディナーメニュー】

◆前菜類

- ・パルマ産プロシュートとルッコラのサラダ ¥880
- ・水牛モッツアレラとトマトのカプリ風 ¥780
- ・あさりとたことセロリのマリネ アマルフィー風 ¥980
- ・三浦野菜のグリル アンチョビガーリックソース ¥1,180
- ・三浦野菜の特製ラザニア ¥680

◆本格薪窯焼きナポリピッツァ

- ・産地直送釜揚げしらすとトマト ¥1,480
- ・ビスマルク ¥1,480
- ・パルマ産プロシュートのマルゲリータ ¥1,580

◆厳選素材のパスタ

- ・サルデーニャ産カラスミと活きあざりと
ケールのガーリックソース ¥1,480
- ・ナポリ産プロヴォーラチーズとサルシッチャの
自家製生タリアテッレ ¥1,380
- ・本日の魚介のペスカトーレロッソ ¥1,480
- ・アクアパッツァ風リングイネ ¥1,680

◆青木農園の三浦野菜を使ったコールドプレスジュース

- ・レッド、グリーン、オレンジ 各¥550

※価格・内容は変更する場合がございます
 ※価格はすべて税別です ※写真はイメージです



ナポリピッツァランチ／サラダランチ



◀あざりとたことセロリのマリネ アマルフィー風



三浦野菜のグリル▶



◀産地直送 釜揚げしらすとトマトのピッツァ



三浦野菜を使った▶
コールドプレスジュース



◀海老と帆立のアマルフィー風レモンクリーム