

3月8日は「ミモザの日（国際女性デー）」！女性にアモーレを伝える真っ黄色なイタリアン「ミモザコース」を期間限定販売

～神戸の隠れ家的イタリアン割烹 3月8日から開始～

イタリアン割烹海（所在地：神戸市中央区 代表：白石涼海）は、3月8日の「ミモザの日（国際女性デー）」を記念し、頑張る女性に贈る、ミモザカラーの真っ黄色なイタリアンコース「ミモザコース」を3月8日～3月31日まで提供いたします。

シャイな日本男児もこれなら大丈夫！

イタリアン割烹があなたの「アモーレ」伝えます！！

「ミモザコース」は、男性から女性に贈る、感謝や愛の気持ちを代弁したコースです。オーナーの白石がイタリア修業をしていたころ、イタリア人の愛していると、ありがとう、キスなどは日常の光景でした。大切な人にありがとうですら中々素直に言えない、シャイな日本男児を応援したいとの思いから、今回のコースを企画いたしました。

幸せの黄色、元気になる黄色、暖かい黄色を意識し、ヘルシーかつボリューム、目でも楽しめ胃袋も元気になるような、見た目は和食、食べるとイタリアンの、当店独自のお料理でおもてなし致します。カクテルミモザ、ノンアルコールカクテルミモザもご用意しております。

ご試食などもしていただけます。ぜひ貴社媒体でのご取材よろしくお願いたします。



全部黄色のコースです！

【商品概要】

- コース名：「女性に感謝 ミモザコース」
 - コース内容：湯葉と餅を使った生うにのブルスケッタ / 前菜盛り合わせ(自家製カラスミ,生麩,丹波黒豆エスプレッソ煮などなど) / 車エビのイタリアン茶碗蒸し柚子の香り / 鮑と旬の魚介のインサラータちらし寿司仕立て（大麦とリゾーニで） / パプリカと蛤の濃厚スープ白味噌風味 / 和牛のロースト山椒とわさびの幸せの黄色いソースとローズマリーの風 / カラスミたっぷり土鍋焼きリゾット / クリーミーな餡を包んだマンゴーパンナコッタの羽衣 / 自家製ふわふわパン / エスプレッソ又はコーヒー
- 全10品
- 価格(コース)：1名 15,000円(税込み、サ別)

ミモザの日（国際女性デー）とは？

1904年3月8日にアメリカで女性労働者が婦人参政権を求めてデモを起こしたことがきっかけで、1910年にコペンハーゲンで行われた国際社会主義会議で「女性の政治的自由と平等のために戦う」日と提唱したことから、同年「国際女性デー」と制定されました。イタリアではこの日、「FESTA DELLA DONNA（フェスタ・デラ・ドンナ=女性の日）」とされ、男性が日ごろの感謝を込めて、母親や奥さん、会社の同僚などにミモザを贈ります。このことから「ミモザの日」とも呼ばれるようになりました。

●取材に関するお問い合わせ

イタリアン割烹 海 担当：白石 涼海（料理長・オーナー）

TEL：078-599-8823

E-mail: ryosiraishi921@gmail.com

コースメニュー（一部）



クリーミーな餡を包んだマンゴーパンナコッタの羽衣



前菜盛り合わせ



車エビのイタリアンな
茶碗蒸し柚子の香り



鮑と旬の魚介のインサラータ
ちらし寿司仕立て（大麦とリゾーニで）



まるでミモザの花びら！カラスミたっぷり
り土鍋焼きリゾット



湯葉と餅を使った
生ういのブルスケッタ

イタリアン割烹海

住所：神戸市中央区中山手通 3-2-1

トア山手ザ・神戸タワー111

電話：078-599-8823

営業時間：12:00~14:00（ランチ）

18:00~23:00（ディナー）

店舗面積：11坪

席数：10席

客単価：ランチ 3,900円～ ディナー7,000円～



●取材に関するお問い合わせ

イタリアン割烹海 担当：白石 涼海（料理長・オーナー）

TEL：078-599-8823

E-mail: ryosiraishi921@gmail.com