

いつかローマで晩食を…♡

待ち時間はコロッセオの模型を鑑賞、料理を提供するのは剣闘士！？ 心齋橋で「究極のローマ料理コース」6/1(土)開始 ポルケッタにスूपリに…心齋橋でイタリア旅行気分♪

「イタリア酒場料理 チェルピーナ邸」（大阪府大阪市中央区南船場4-4-8 クリエイティブ心齋橋ビルB1F）で、6月1日(土)、「究極のローマ料理コース」の提供を開始いたします。



全5品の「究極のローマ料理コース」は剣闘士の恰好をしたスタッフが料理を提供

当店のローマピッツァ職人・下瀬亜美

■イタリア修業で培った技術を全てつぎ込んだ！「究極のローマ料理コース」6/1(土)開始

6月1日(土)に開始する「究極のローマ料理コース」は、当店のローマピッツァ職人・下瀬亜美が、**新婚にも関わらず旦那を置いて、約1年に渡るイタリア修行中で培った技術全てを詰め込んだ、まさに「究極のローマ料理コース」**です。

歴史的背景から食材を無駄なく使う点が特徴の「ローマ料理」に焦点を当てたコースメニューは全5品。前菜に始まり、スूपリ3種、魚介のカルボナーラorローマピザ、ポルケッタ、セミフレッドとなっております。日本では馴染みのないメニューばかりですが、ローマ料理では定番のメニューばかり。まるで、イタリアの食堂にワープしたような感覚が味わえます。また、料理提供の待ち時間には、**コロッセオの模型を鑑賞いただいたり、「ローマ料理を現代に伝える剣闘士」をテーマに、剣闘士の恰好をしたスタッフがお客様の元へ料理を提供するなど、コースの最初から最後まで、イタリア・ローマ気分を味わっていただく工夫を施しています。**

当コースがきっかけで、ローマ料理の美味しさや、お酒との相性の良さを知っていただけたら、と考えております。

ぜひ貴社媒体等でお取り扱いいただけますよう、宜しく願い申し上げます。

●取材に関するお問い合わせ●

イタリア酒場料理 チェルピーナ邸 広報事務局：齊藤 八尾
TEL:06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

■「究極のローマ料理コース」概要

メニュー名：究極のローマ料理コース

価 格：4,000円（税込）※予約制 ※2人前～

メニュー：全5品

- ①前菜
- ②スツプリ3種
- ③魚介のカルボナーラorローマピザ
- ④ポルケッタ
- ⑤セミフレッド

備 考：待ち時間にはコロッセオの模型を鑑賞できます。
剣闘士の恰好をしたスタッフが料理をお持ちします。



前菜の盛り合わせ Antipasti misti
ローマの下町食堂で食べる前菜の盛り合わせをイメージ。ローマの前菜の定番であるお野菜「カルチョーフィ」のマリネ、イタリア前菜では定番の鶏レバーのクロスティーニ、モルタデッラの切り落としなど、今日もローマで食べられている前菜をもりもりに盛りつけます。



スツプリ3種 Tre tipi di suppli
ローマのライスコロッケ「スツプリ」。牛スネ肉の赤ワイン煮込みを詰め込んだ肉のスツプリと、ローマ郷土料理のカチョエペベ風にチーズと胡椒を詰め込んだカチョエペベのスツプリ、ローマ郷土料理のアマトリチャーナをイメージしたトマトソースのスツプリの全3種を用意しました。



ポルケッタ Porchetta
ニンニクやハーブなどで味付けしたローストポーク。ローマの大衆的な酒場には必ずと言っていいほど置いてある定番のお肉料理。



魚介のカルボナーラ Carbonara di mare
本場のローマカルボナーラは、生クリームを使用せず、卵とチーズと胡椒だけで作る超濃厚なソース。お肉ではなく、魚介を使ったカルボナーラを用意いたしました。



ローマピザ
ローマピザの特徴は、薄焼きでさっくりした食感。軽く食べることができるので、おつまみ感覚でお酒のお供にぴったりです。



セミフレッド semifreddo
直訳すると「半分凍った」という意味のドルチェ。卵白と生クリームで作るので、口に入れた瞬間フワッと溶ける冷たいドルチェです。

■「イタリア酒場料理 チェルピーナ邸」店舗概要

店 名：イタリア酒場料理 チェルピーナ邸

住 所：大阪府大阪市中央区南船場4-4-8クリエイティブ心齋橋ビル B1F

電話番号：06-4708-7745

営業時間：ランチ＝11時30分～15時（L.O.14時）

ディナー＝18時～23時（L.O.22時）

席 数：40席

定休日：月曜



イタリア酒場料理 チェルピーナ邸

●取材に関するお問い合わせ●

イタリア酒場料理 チェルピーナ邸 広報事務局：齊藤 八尾

TEL:06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp