

降水確率60%でご来店なら、ご利用金額の60%分の食事券を進呈 大阪・南堀江のイタリアンで「レイニービアガーデン」4/24（月）開始 ～ お店は売上確保、お客さまは食事券ゲット、フードロス削減で社会的にもグッド～

大阪・南堀江のイタリアンステーキレストラン「bistecca IL FORNO（ビステッカ イル フォルノ）」は4月24日（月）、ビアガーデンをご利用のお客さまを対象に「レイニービアガーデン」サービスを始めます。ビアガーデンの利用キャンセル防止を目的に、ご利用日の降水確率に応じて次回以降使える食事券をプレゼントします。



■キャンセル防止を目的に企画。店はロスが減らせ、お客さまは次回使える食事券がもらえます

夏の風物詩ビアガーデン。当店は道頓堀川に面したテラスが特徴で、その開放的な空間を生かし、ビアガーデンを4月初旬から開催しています。屋外で開放感のある一方、雨の降りそうな日はキャンセルが多いことが予想されます。せっかくご用意した料理を無駄にしたいくないという思いからこのたび、ビアガーデンプランをご利用のお客さまに対し「レイニービアガーデン」サービスを企画しました。ご利用当日の、気象庁が発表した18～24時の降水確率（午前9時時点での数字）を参照し、60%であればご利用金額の60%分の食事券をお渡しします（次回以降ご利用可）。フードロス削減だけでなく、お店の売上確保にもつながり、お客さまも次回使える食事券がもらえる一石三鳥の企画です。

■「レイニービアガーデン」サービス詳細

期 間：4月24日（月）～大阪の梅雨明け宣言まで
対 象：ビアガーデンプラン（5,500円、7,000円）をご予約で、キャンセルせずにご来店いただいた方
内 容：気象庁が発表する大阪府の降水確率（18～24時）と同じ金額の食事券をお帰りの際にお渡しします（午前9時時点発表）

申込み方法：

例）降水確率が60%の場合

5,500円プランをご利用の場合＝3,300円

7,000円プランをご利用の場合＝4,200円の食事券をお渡しします



※食事券は次回以降でご利用いただけます ※カップは無償で貸し出し可能です ※前日までのご予約が対象

■ビアガーデンプランのご紹介

●プレミアムプラン（7,000円）

【FOOD】

- ・サラダ/チョリソー/ミートローフ/パストラミ
- ・フライドチキン/カリカリポテトフライ
- ・ピッツァ マリナーラ
- ・BBQプロシエット（ビーフ/チキン）

【FREE DRINK】（90分ラストオーダー120分制）

- 生ビール アサヒスーパードライ/バドワイザー
- ジムビームハイボール
- ワイン 赤/白
- カクテル 21種
- ビアカクテル 24種
- ノンアルコール 6種

●スタンダードプラン（5,500円）

【FOOD】

- ・サラダ/チョリソー/パストラミ
- ・カラマリフリット/カリカリポテトフライ
- ・ピッツァ マリナーラ
- ・岩手県産ローストチキン1/2羽（お一人様1/4羽分）

【FREE DRINK】（90分ラストオーダー120分制）

- 生ビール アサヒスーパードライ/バドワイザー
- ジムビームハイボール
- ワイン 赤/白
- カクテル 21種
- ビアカクテル 24種
- ノンアルコール 6種

●取材に関するお問い合わせ●

bistecca IL FORNO 広報事務局 担当：田村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

■ bistecca IL FORNO (ビステッカ イル フォルノ) について

大阪・南堀江に誕生した「ビステッカ イル フォルノ」は、アメリカ西海岸のような、リゾート空間が広がるイタリアンステーキレストランです。

店名のビステッカはイタリア語でステーキ、フォルノは窯を意味しており、その名の通り、特注の石窯で焼き上げるステーキを味わえます。

手掛けるのは、数々の人気レストランをプロデュースし、畑の伝道師とも呼ばれる渡邊明シェフ。

自らが惚れ込んだ西海岸のレストランにインスピレーションを受け、都会の中にもありながらも自然と融合しているような居心地や、カジュアルでありながらも、素材のおいしさを贅沢に堪能できる今までにないレストランを実現しました。

全118席の広い店内にはカウンター、テラス、ダイニングが揃い、多彩なシーンを演出するのもこだわりのひとつ。最上級の居心地とおいしさを、西海岸気分でお楽しみください。

■ 「bistecca IL FORNO (ビステッカ イル フォルノ)」詳細

住 所：大阪府大阪市西区南堀江1-5-17 西棟 1F

電話番号：06-6684-8968

営業時間：月～木、祝日＝ランチ11:30～14:00／ティータイム 14:00～17:00／ディナー 17:30～22:00

金、土、祝前日＝ランチ11:30～14:00／ティータイム 14:00～17:00／ディナー 17:30～23:00

席 数：118席

定休日：なし

●取材に関するお問い合わせ●

bistecca IL FORNO 広報事務局 担当：田村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp