

メディア関係者 各位

2019 年 11 月 25 日

株式会社ユニマットキャラバン

イタリアの地に根付く絶品伝統料理を現代風にアレンジ！ 素材の旨味を生かした料理とライブ感ある食体験を通して 伝え継がれたカンパリニズモ～郷土愛～を体感できるイタリアンレストラン

2019 年 11 月 28 日（木）「TRATTORIA PINOLO アトレ上野店」OPEN！

この度、株式会社ユニマットキャラバンは（本社：東京都港区/代表取締役社長 寄神拓磨）、レストラン業態 16 店舗目となる新ブランド「TRATTORIA PINOLO」を 2019 年 11 月 28 日（木）にアトレ上野店内にグランドオープン致します。



■シーンに合わせて上野で「イタリアの伝統料理」を気軽に楽しく飲んで、食べ尽くす！

イタリア名物を気軽に楽しめるランチ、こだわりのコーヒーとスイーツで彩るカフェタイム、長年愛されてきた歴史と革新を感じるディナー。それぞれの時間帯やシーンに合ったイタリア伝統料理を、まるでイタリアの日常に溶け込んだような雰囲気の中、気軽に入れる食堂「トラットリア」をコンセプトにした店内でお楽しみ頂けます。

■ライブ！遊び心を刺激する、見て、感じて、五感で楽しむ新しい「イタリア伝統料理」の形

店舗一押しのボルケッタは、焼き上がる度に客席まで運んで店内をラウンド。パスタの麺は 8 種の中から自由に選べ、バリスタ直伝のコーヒーを使用したオリジナルドリンクが朝から夜まで楽しめる。お客様一人一人に合った食体験が提案できるよう、ほんの少しの「遊び心」をサービスに、メニューに、散りばめました。

■素材へのこだわり、新しいアイデア…TRATTORIA PINOLOの現代風・イタリア伝統料理

産地にこだわった素材選びが自慢です。「イタリア産」にこだわった名物の生ハムやパスタは勿論のこと、現代風にアレンジしたイタリア伝統料理とのペアリングを考え、シェフ自らが厳選した美味しいイタリアワインも幅広く取り揃えています。繊細な盛り付けと和食器で魅せる新しいイタリア伝統料理の世界を、この機会にぜひ上野でお楽しみ下さい。



皮付き黒豚バラのボルケッタ
¥1,980

オレンジ入りハニーマスタードと肉汁との相性が抜群な焼き立てのボルケッタ。お客様の席まで運ぶライブ感溢れる演出でお客様のお食事を盛り上げます。



イタリア産生ハムと
サラミの7種盛合わせ
¥880/1人前 (2人前～)

程よい塩気と舌触りの良いコクが魅力的なイタリア産生ハムを1度に7種類堪能できる欲張りワンプレート！



魚介のフリットミスト
古(いにしえ)の漁師風
¥1,280

魚介類が豊富に取れるイタリアの港町で愛されてきたローカルフードです。新鮮なカニやエビ、イカの旨味を米油でカラッと揚げて閉じ込めました。



ランチメニュー Piatto Unico
¥1,680 (平日)～

イタリア名物を全部盛り！Piatto Unico(単品盛合わせ)の名前にちなみ、こだわりのパスタと生ハム3種、ドリンクに肉 or 魚が選べるランチ。



カフェラテ
(アイス/ホット)
¥580

1928年横浜創業のコーヒーブランド「キャラバンコーヒー」のコーヒーを使用。カフェタイムのコーヒー1杯にまでこだわりました。



ケーキセット
好きなドルチェ+ドリンク
¥1,000～

キャラバンコーヒーのコーヒーを使用したティラミスや、トリノ名物のココアプリンにパンナコッタ等、イタリアで人気のスイーツを取り揃えました。

※全て税抜価格です/メニューは一部です/季節や仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

【TRATTORIA PINOLO アトレ上野店】

- ・住所：東京都台東区上野 7-1-1 アトレ上野 1F
- ・営業時間：11:00～23:00 (LO 22:00)
- ・電話番号：03-5826-5774
- ・アクセス：JR 上野駅直結アトレ内、改札より徒歩約1分

【株式会社ユニマツキャラバン】

2017年10月1日設立。コーヒー、レストラン、スイーツと食を軸にした多様な事業を展開。「そのひと口から、オアシスを創る。」という企業理念の元、食を通じてお客様、スタッフ、社会にゆとりとやすらぎを提供し続けます。



＜本件に関するお問合せ先＞

株式会社ユニマツキャラバン 広報担当・市川
TEL:03-6447-5061 FAX:03-6447-5066