



BREEZÉ BREEZÉ


Cantina
ALBALONGA
CUCINA ITALIANA

News Release

2017年8月21日

報道関係各位

ブリーゼブリーゼにイタリア料理の新店オープン！

イタリア料理『カンティーナ アルバロンガ』 オープンのお知らせ

オープン日： 2017年8月23日(水)

店舗場所： ブリーゼブリーゼ 6F

店舗面積： 約37坪(123.87㎡)

ブリーゼブリーゼ（大阪市北区梅田）では、本年8月23日（水）にイタリア料理レストラン『カンティーナ アルバロンガ』が6Fにオープンすることになりましたのでお知らせいたします。『カンティーナ アルバロンガ』は大阪市中央区東心斎橋で上質素材のイタリアンとして人気を博している植田憲司オーナーシェフの『アルバロンガ』の梅田地区初出店となります。『カンティーナ アルバロンガ』では、落ち着いたある大人な空間とシェフ自ら毎朝市場を訪れ仕入れる上質な食材によるお料理、そしてその味わいをより深める 200 種類にも及ぶ豊富なワインによりお客様に『心地よさ』をご提供いたします。

またオープンを記念して、8月23日（水）～9月30日（土）までの期間限定で、アルバロンガを存分にお楽しみいただけるように、ディナーコース『C Cena』（通常7,000円）に1ドリンクを付けて、なんと5,800円（税込）でご提供いたします。

このお得な機会にぜひご賞味ください。詳細は次頁をご参照ください。



シグニチャーディッシュ『紅ズワイガニとトマトの冷製パスタ』2,000円(税込)

■ イタリア料理『カンティーナ アルバロンガ』オープンについて

- 【オープン日】 2017年8月23日（水）
- 【場 所】 ブリーゼブリーゼ6F（約37坪、123.87㎡）
- 【営業時間】 ランチ 11:00～15:00（L.O.14:00）
ディナー 17:00～23:00（L.O.21:30）
- 【席 数】 38席
- 【お問合せ】 TEL: 06-4795-2559
- 【メニュー】 ランチコース
A Pranzo（平日のみ） 1,000円
前菜の盛り合わせ、本日のパスタ、
デザート又はコーヒー（+200円で両方可）
B Pranzo 2,000円
前菜の盛り合わせ、本日のパスタ、メイン（お魚又はお肉）
デザート、コーヒー
C Pranzo 4,000円
冷前菜、温前菜、本日のパスタ（お薦めより2種）、
メイン（お魚又はお肉）、デザート盛り合わせ、コーヒー

ディナーコース

- A Cena 3,000円
前菜の盛り合わせ、本日のパスタ、メイン（お肉）、
デザート、コーヒー
B Cena 5,000円
前菜（お薦めより3種）、本日のパスタ、メイン（お肉）
デザート盛り合わせ、コーヒー
C Cena 7,000円
前菜（お薦めより3種）、本日のパスタ（お薦めより2種）、
メイン（お肉）、デザート盛り合わせ、コーヒー

※コース内容により、使用する食材は異なります。

※イタリア語で Pranzo はお昼ごはん、Cena は晚ごはんという意味です。

アラカルトメニュー例

前菜の盛り合わせ （カルパッチョ、カプレーゼ、ハム、野菜マリネなど）	2,200円
旬の魚のカルパッチョ	2,000円
ハモとカラスミ イカスミを練りこんだタリオリーニ	2,200円
紅ズワイガニとトマトの冷製パスタ	2,000円
バルバリー鴨のロースト バルサミソース	3,300円
伊賀豚のミラノ風カツレツ	2,600円
白イチジク（セミドライ）と松の実 リコッタチーズのカッサータ	650円
洋梨のミルフィーユ	650円

※表記料金は全て税込

■オープン記念 スペシャルコース

提供期間： 8月23日（水）～9月30日（土）

内 容： ディナーコースの『C Cena』（7,000円）+1ドリンク付

料 金： 特別価格 5,800円（税込） ※通常、8,000円（税込）相当

【メニュー内容】

- ① 1ドリンク（グラス赤・白・スパークリングワイン、ビール、ソフトドリンクより選択可）
- ② 冷前菜【2種】
メイチダイと大羽イワシ、生ウニと根セロリのクレンマ コンソメのジュレソース
- ③ 温前菜【1種】
アユのコンフィ フルーツトマトの乳化ソース
- ④ パスタ【2種】
紅ズワイガニとフルーツトマトの冷製カッペリーニ、
ハモとカラスミソースのイカスミを練り込んだタリオリーニ
- ⑤ メイン
ケベック産鴨のロースト バルサミコソース
- ⑥ デザート盛り合わせ
ティラミス、カッサータ、バニラジェラート
- ⑦ コーヒー



【オープン記念 スペシャルコース】（5,800円、税込）

オーナーシェフ 植田憲司（うえだけんじ） プロフィール

イタリア料理『ビランチャ』、『ピアノ・ピアノ』、ワイン専門店『アルリコルド』等で修業を積み、2006年に大阪市中央区東心斎橋に自身のイタリア料理店『アルバロンガ』をオープン。自然派ワインを中心に200種類にも及ぶ豊富なワインを取り揃え、上質な食材を使用した拘りメニューをリーズナブルに提供していると人気を集めている。

アラカルトメニュー例 (料金は税込)



旬の魚のカルパッチョ (2,000 円)



旬のお魚のムニエル 焦がしバター (2,600 円～)



伊賀豚のミラノ風カツレツ (2,600 円)



バルバリー鴨のロースト バルサミコソース (3,300 円)

—— 報道関係者 お問い合わせ先 ——

株式会社サンケイビル 関西営業部 ブリーゼブリーゼ 林
電話:06-6633-4068 FAX:06-6633-4099 E-mail: jun-hayashi@sankeibldg.co.jp

—— ブリーゼブリーゼ 所在地 ——

〒530-0001 大阪市北区梅田2-4-9 電話:06-6343-1633
ブリーゼブリーゼ オフィシャルホームページ <http://www.breeze-breeze.jp>

※本資料は、大阪商工記者会、大阪市政記者室へ配布しております。