



国内65店舗展開！3年連続世界大会入賞！  
2014年度オリコン顧客満足度ランキング™宅配ピザ部門No.1  
**SALVATORE CUOMO & BAR**  
3月20日（金）17:00  
国際観光都市・浅草にグランドオープン!!

イタリアンレストランやピッツァデリバリーを手がける、株式会社ワイズテーブルコーポレーション（代表取締役会長 兼 社長：金山精三郎、本社：東京都港区六本木4-4-8）は2015年3月20日（金）東京・浅草のROX・3G 1Fに「SALVATORE CUOMO & BAR 浅草」をグランドオープンいたします。

ナポリピッツァを日本に広めた功労者として知られ、日本のイタリア料理界を代表するシェフ、サルヴァトーレ・クオモがプロデュースする大人気のピッツェリア&バー。近年では地方での出店を積極的に進めるなか、23区内では約1年ぶり、そして国際観光都市としてますます賑わいをみせると予想される浅草にオープンする運びとなりました。

■サルヴァトーレのピッツァが美味しい理由



**伊・窯職人が作る本物の薪窯**  
イタリア人の有名な窯職人“ミケーレ”氏により造られた薪窯を使用。約450度で焼き上げるピッツァは薪窯でしか味わえない本物の味です。



**本場顔負けのピッツァ職人集団**  
湿度や温度、生地形成から焼成、窯の状態を最良に保つこと等、厳しい指導のもとで経験を積み、認められた者だけがピッツァを焼くことができます。



**厳選した食材を使った本物の味**  
ピッツァに欠かせないモッツァレラチーズや、トマトソース、バジルなどのハーブ、その他野菜、お魚、お肉など、厳選した食材を使用しております。

■店舗情報

住所：〒111-0032  
東京都台東区浅草1-26-5 ROX・3G 1F  
アクセス：つくばエクスプレス「浅草駅」A1出口より徒歩1分  
東京メトロ銀座線「田原町駅」より徒歩5分  
東京メトロ銀座線「浅草駅」より徒歩8分  
電話番号：03-5806-3965（デリバリー専用番号:03-5806-1171）  
面積/席数：52.05坪/68席（個室無/カウンター4席）  
オープン日：2015年3月20日(金)17:00  
営業時間：ランチ：10:30～15:00(LI14:30)  
カフェ：14:30～17:00 (LO)  
ディナー：17:00～23:30 (LO22:30)  
※土日祝  
ランチ：10:30～16:00 (LI15:30)  
カフェ：15:30～17:00 (LO)  
ディナー：17:00～23:30 (LO22:30)  
URL：<http://www.salvatore.jp/resataurant/asakusa/>  
想定単価：ランチ：¥1,280 / ディナー：¥3,500  
定休日：無休（ただしROX・3Gの休館日に準ずる）  
チャージ：ディナータイムのみ300円（税抜）  
喫煙：ランチ：全席禁煙 / ディナー：分煙  
予約：ランチ：不可 / ディナー：3月20日以降可能  
カード：VISA/MASTER/JCB/AMEX/ダイナース



■おすすめメニュー紹介



↑オーダーブッフェランチ ※写真はイメージです

●ランチ

オーダーブッフェ 1,280円(税込) ※土日祝日1,580円(税込)  
メインのピッツア又はパスタをお選びいただき、前菜・サラダ・デザート・ドリンクはブッフェスタイルでお楽しみいただけます。

●世界大会最優秀賞受賞ピッツア“D.O.C”〜ドック〜

Sサイズ：2,020円 / Mサイズ：2,420円 (税抜)

2006年のピッツア世界コンペティションにて最優秀賞を受賞したサルヴァトーレを代表するピッツア。

一つ一つカットして下さり、甘さを引き出した完熟チェリートマトと農薬を一切使用しないバジル、厳しい生産規定D.O.Cに認定された水牛ミルク100%のポッコンチーニチーズを使用しており、ピッツアの名前はその事実に由来します。まさにナポリを表現したシンプルかつ贅沢なピッツアです。

●スノーエイジングのタリアータ 1,780円 (税抜)

雪深い新潟で古くより受け継がれている、雪を利用した自然の貯蔵庫「雪室」。その雪室の中の一定した湿度・温度で寝かせるスノーエイジングでゆっくり熟成させたお肉をお楽しみいただけます。

●PIATTI PICCOLI サルヴァトーレちよこつとおつまみ

(冷製)

- ・水牛モツツアレラ ポッコンチーニ (1ヶ) 300円 (税抜)
- ・愛媛県産釜揚げしらすのチーズせんべい 350円 (税抜)
- ・北海道のイタリアンマリネ 580円 (税抜)

(温製)

- ・燻製チーズのグラタンコロケ“フリッタティーナ” 350円 (税抜)
- ・もちもちゼッポレ 480円 (税抜)
- ・揚げニョッキとパンチェッタの盛り合わせ 580円 (税抜)

●MA CELLERIA お肉屋さんの台所

- ・ナポリサラミピカンテ 530円 (税抜)
- ・バルマ産プロシュートクルード 650円 (税抜)

●WINE

- ・ハウスワイン (白・赤) 390円 (税抜) ~

●BEER

- ・アサヒスーパードライ《生》グラス 390円 (税抜) ~

●Sangria

- ・オリジナルロッソ サングリア 580円 (税抜)

●Highball

- ・ハイボール 420円 (税抜)



↑世界大会最優秀賞受賞ピッツア“D.O.C”〜ドック〜



↑スノーエイジングのタリアータ

■株式会社ワイズテーブルコーポレーション

ホスピタリティに溢れたサービスとハイグレードな空間演出、厳選された素材と職人の技。これらが一体となって醸成される至高の時を、お客様に提供していきたいというコンセプトのもと、業界初の融合レストラン「XEX (ゼックス)」を筆頭に、日本はもちろん海外でも活躍中のグランシェフ、サルヴァトーレ・クオモ、数々の世界大会に日本代表として出場し優勝経験を持つパティシエ・ショコラティエ辻口 博啓氏、パリスタ世界チャンピオンのポール・バセット氏、食通として知られる堺 正章氏など、卓越したパートナーとのコラボレーションによる店舗展開を実現しております。

URL: <http://www.ystable.co.jp>

本リリースに関するお問い合わせ先

株式会社ワイズテーブルコーポレーション 広報 山岡みどり

TEL:03-5412-0072 FAX:03-4333-0812 MAIL:m.yamaoka@ystable.co.jp

Y's table  
CORPORATION