

**【9/4】カレッタ汐留・汐留横丁内に  
『Gastro Lil(ガストロ リル)』がオープン  
ミシュラン三つ星レストラン出身のソムリエがオーナーのネオイタリアン**

全国にシェア型レストランを展開する株式会社favy(代表取締役社長:高梨巧、本社:東京都新宿区)は、2023年9月4日(月)、カレッタ汐留内の『汐留横丁』に横丁スタイルのネオイタリアン『Gastro Lil(ガストロ リル)』がオープンしたことをご報告いたします。それに伴い、『汐留横丁』ではセルフオーダーツールを導入しており、自席で『サケリスト』、『Gastro Lil』の両店のメニューを、同テーブル会計内で注文できるようになりました。



**『Gastro Lil』とは**



シェフの中島優士郎さん(左)と店主 富田逸斗さん(右)

『Gastro Lil』は、Lick One's Lips (舌鼓を打つ)の頭文字を取り、「美味しい」に徹底的にフォーカスしたお店です。ソムリエと料理人の2人でスタートしました。

清澄白河にて「江戸のガストロパブ」をテーマに古民家改装中のレストラン “Gastro Lol” をオープン予定。その前身となる、Little を意味するカジュアル業態が、9月4日カレッタ汐留にオープン。

#### 注目ポイント①: 多種多様なオリジナルパスタ



▲スパゲッティーニ アサリと青のりのクリームソース ¥1,200(税込)

『Gastro Lil』では、多彩なジャンルを経験したシェフの手による絶品パスタを提供しています。オイル系からクリーム系、ペンのバリエーションまで、幅広いパスタメニューをお楽しみいただけます。また、食材の仕入れ状況に応じて日替わりで提供される「本日のパスタ」は8種類の麺の中からそれぞれのソースに最も合う麺を選び抜き、一皿一皿、シェフのこだわりが詰まっています。



▲ペンネ サルシッチャとパプリカのトマトソース ¥1,000 (税込)  
オリジナルスパイスで仕上げた豚挽肉スパイストマトソース パスタ

<Gastro Lilの定番パスタメニュー>

- ・ペペロンチーノ 秋刀魚とライム モッチリーニ 1,200円(税込)
- ・ペンネ サルシッチャとパプリカのトマトソース 1,000円(税込)
- ・スパゲッティーニ アサリと青のりのクリームソース 1,200円(税込)
- ・本日のパスタ 1,200円(税込)

ランチにはにはパスタセットを提供



▲ ペペロンチーノ 秋刀魚とライム モッチリーニ 1,200円(税込)

平日11時～15時限定で、『Gastro Lil』はパスタを中心にランチセットを提供。通常のパスタメニューに加え、契約農家直送の新鮮な野菜を使用したサラダがセットとしてお楽しみいただけます。さらに、オプションでスープセットを200円で追加注文することも可能です。

注目ポイント②: 食材産地へのこだわり



▲リル自家製ドレッシング 畑のサラダ ¥980(税込)

『Gastro Lil』では、「産地にこだわる」ことを大切にしています。



契約農家から届く産直の季節の野菜を使用したサラダは、その季節の味を最大限に引き出します。

生産者のもとを訪れ、その想いとストーリーを知った上で提供する一皿一皿に、シェフの情熱が詰まっています。『

Gastro Lil』で、こだわり抜かれた最高の食材を体験してください。



▲和牛と舞茸のカルパッチョ ¥1,000(税込)

和牛を纏った舞茸のコンフィは、高級食材である和牛をカジュアルに味わえる贅沢な一皿です。前菜としての位置づけながらも、そのクオリティはメイン料理に匹敵するほど。

注目ポイント③:ミシュラン三つ星店出身ソムリエが選んだワインとクラフトビール

『Gastro Lil』では、ミシュラン三つ星店出身のオーナーソムリエが厳選した一流のワインとクラフトビールをご提供しております。赤、白、スパークリング、シャンパンといった多彩なワインのラインナップは、各料理との絶妙な相性を楽しむことができます。



▲アンドレ・ペレ メルロー・シラー グラス1,100円(税込)

フランス産のこの赤ワインは、口に含むと、ラズベリーやカシスのようなジャミーで果実味豊かな印象が広がります。「和牛と舞茸のカルパッチョ」と一緒に味わうことにより、肉の旨みとワインの果実味が相互に引き立てられ絶妙のペアリングを体験いただけます。

ぜひ『Gastro Lil』のミシュラン三つ星店出身ソムリエが厳選したワインとのペアリングをお楽しみください。

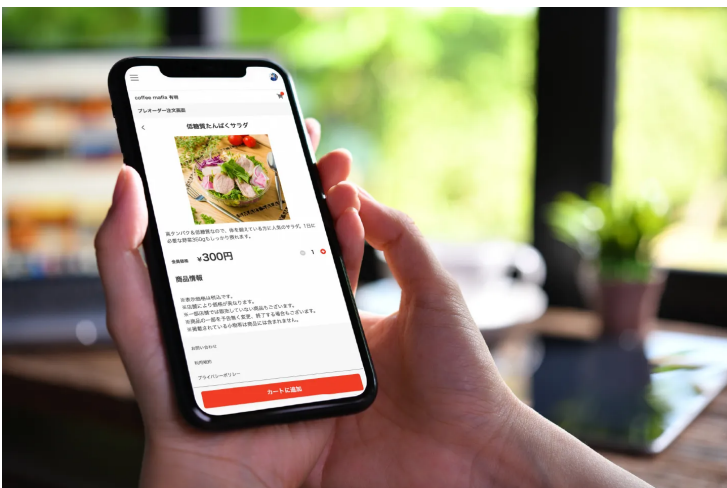


▲LOL BEER ¥1,200(税込)

クラフトビールは『Gastro Lil』オリジナルビールを提供。

HBC472というホップが醸し出す柔らかな香りと優しい口当たりと、アメリカ産ホップであるCitraの柑橘感、コリアンダーの清涼感で飲み疲れしないキレが特徴のビールです。

注目ポイント4: 自席にしながらも全店のお食事がセルフオーダーで同時に注文可能



▲セルフオーダーのイメージ

『Gastro Lil』が出店する「汐留横丁」では、セルフオーダーシステムを導入しており、自席で複数の店舗から料理を注文することができます。

これにより、『Gastro Lil』の食事と他店のドリンクのペアリングなど、様々な料理やドリンクが1つのテーブルで楽しめます。

【店舗概要】

店舗名 : Gastro Lil(ガストロ リル)

住所 : 東京都港区東新橋1-8-2 カレッタ汐留 B2F 汐留横丁内

営業時間

ランチ : 11:00～15:00

ディナー : 17:00～22:00

定休日 : 日曜日

座席 : 66席

支払い方法 : クレジットカード、電子決済のみ

Gastro Lil 予約URL : <https://yoyaku.toreta.in/shiodome-y/#/>

HP : <https://gastrolil.favy.jp/>

<取材依頼などのお問い合わせ先>

株式会社favy 担当: 古口

東京都新宿区西新宿6-16-6 新宿タツミビル 7F

電話番号:050-1746-3240 Email: pr@favy.co.jp