



窯焼きピッツアと素材を活かしたど真ん中イタリアンをリゾート感あふれる空間で味わう
南海電鉄・なんば駅直結「なんばパークス」2F

新業態 85席のピッツェリア、トラットリア&バル **Table Nice (テーブル ナイス)**
4月29日 (月) 11:00オープン

株式会社バルニバービ(本社：大阪市西区、代表取締役社長 佐藤裕久)は、南海電鉄・なんば駅直結 都市型複合施設「なんばパークス」においてピッツェリア、トラットリア&バー「Table Nice (テーブル ナイス)」を2019年4月29日 (月) にオープンいたします。



Table Nice
Pizzeria, Trattoria & Bar

商業施設の中とは思えないくつろぎ感あふれる店内は、白をベースに木のぬくもりを活かしたカジュアルダイニング。壁面いっぱいのベンチシートはヤシの木の壁面アートと無造作に転がしたクッションでリゾート感を。ワイワイ集えるテーブル席、ライブ感あふれるピザ前カウンターに雨にぬれることなく気軽に一杯でも楽しめるテラス席。窯焼きピッツアと素材を活かしたど真ん中イタリアンを味わう全85席のピッツェリア、トラットリア&バーの誕生です。



店舗概要

- 店名：Table Nice (テーブル ナイス)
- 業態：Pizzeria, Trattoria&Bar
- 住所：〒556-0011 大阪市浪速区難波中2-10-70 なんばパークス2F
- アクセス：南海電鉄なんば駅中央口・南口直結/御堂筋線なんば駅より徒歩3分
千日前線なんば駅より徒歩8分
- TEL：06-6644-6004
- 営業時間：11:00～23:00 ランチ：11:00～15:30 L.O. (土日祝は16:00L.O.)
ディナー：17:00～22:00 L.O./カフェ 11:00～22:30L.O.
- 定休日：施設に準ずる
- 敷地面積：62.5坪
- 総席数：85席 (店内65席/テラス20席)
- 開業日：2019年4月29日 (月) 11:00
- HP：<https://tablenice.jp/>



料理は郷土料理が豊富なイタリア各地からインスパイアされたメニューをラインナップ。気軽に楽しめるアラカルトに、新鮮な野菜や魚介をつかったイタリア尽くしの多彩なメニューの数々。アツアツの焼きたてがサーブされる本格窯焼きピザも絶品です！



鱚の香草焼き 850円

シチリアを代表する魚料理。開いたイワシに、松の実やレーズン、レモンなどをまぜた香草パン粉をのせ、くるりと巻いてオーブンで焼き上げました。焼きあがったイワシと香草パン粉の相性が食欲をそそる一皿です。



ブッラータとフルーツマトのカプレーゼ 1,680円

イタリア産のブッラータチーズを使用し、ナイフを入れるととろとろのクリームがあふれ出します。厳選したフルーツマト、オリーブオイルとバジルでこだわりのカプレーゼに仕上げました。

▲上から時計回り：自家製ベーコンのシーザーサラダ（1,000円）、ピッツァマルゲリータ（1,200円）、群馬県産優味豚ロース肉のグリル（1,700円）、仔牛のミラノ風カツレツ（1,800円）、アヒージョ海老・マッシュルーム（850円）

イタリア・ミラノで愛される郷土料理を一

「仔牛のミラノ風カツレツ」 1,800円

柔らかな仔牛ロース肉を丁寧にのばし、サクサクした軽い食感を活かすためにきめ細やかなパン粉で包み、肉のジューシーさを閉じ込めるように多めの油とバターで揚げ焼きに。

カツレツの上にはアンディーブやクレソン、サラノバレタスといった野菜のサラダと、削りたてのパルミジャーノチーズとバルサミコソースを添えました。

サラダのシャキシャキ感、ほろ苦さ、チーズの風味やバルサミコのコクが一体となり、味はもちろん見た目も華やかな一皿です。



—DINNER—



海老、アボカド、マグロのサラダ仕立て 1,200円

抜群の相性をはなつ海老、アボカド、マグロを使い、濃厚でクリーミーな中にも和風出汁のジュレや茗荷のピクルスでアクセントをつけました。爽やかなライムがほのかに香り前菜にピッタリな一皿です。



黒毛和牛イチボのグリル 2,350円

1頭からわずかしか取れない希少部位イチボを丁寧に焼き上げました。赤身の中にも程よい霜降り肉本来の味と甘味のある脂のおいしさを味わっていただくため、レモンと塩でシンプルに仕上げています。



海老とほうれん草のカネロニグラタン 900円

ソテーした海老とほうれん草を大きな筒状の Pasta「カネロニ」に詰め、海老の香りと旨味を閉じ込めたたっぷりのソースとチーズで香ばしく焼き上げました。



ペペロナータ 1,200円

パプリカをじっくりとオーブンで火入れし、甘味と旨味をしっかりと引き出したソースにオリーブやケッパーで味にアクセントを加えたシンプルながらも奥深くどことなく懐かしい味わいに仕上げました。

—LUNCH—



[LUNCH MENU] メイン+サラダ+スープ+パンまたはライス付き

- ・週替わりプレートランチ 1,100円
- ・週替わりパスタランチ 1,000円
- ・ハンバーグランチ 1,250円
- ・仔牛のミラノ風カツレツランチ 1,700円
- ・ピッツァランチ 1,000円～



牛サーロインのステーキランチ 1,700円



淡路産牛のボロネーゼランチ 1,200円

カフェタイムは鉄板スイーツを始め、大人気のタピオカドリンクも登場！テイクアウトもできるのでなんば周辺の食べ歩きにもオススメです。



エンゼルフードケーキ バニラキャラメル
550円



カシスのムース 600円



クレームキャラメル 550円



ガトーショコラ 550円

[DRINK]

コーヒー	500円
カフェラテ	600円
ほうじ茶ラテ	650円
シャーリーテンプル	600円
ピーチモーニ	650円
自家製レモネード	600円



ノンアルコールカクテルも
充実！



タピオカドリンク
各種650円～

※メニュー価格は税抜きです。
※メニュー内容は変更となる場合がございます。

SHOP INFORMATION

- 店名：Table Nice (テーブル ナイス)
- 業態：Pizzeria, Trattoria&Bar
- 住所：〒556-0011 大阪市浪速区難波中2-10-70 なんばパークス2F
- アクセス：南海電鉄なんば駅中央口・南口直結/御堂筋線なんば駅より徒歩3分
千日前線なんば駅より徒歩8分
- TEL：06-6644-6004
- 営業時間：11:00～23:00
ランチ：11:00～15:30 L.O. (土日祝は16:00L.O.)
ディナー：17:00～22:00 L.O.
カフェ 11:00～22:30L.O.
- 定休日：施設に準ずる
- 敷地面積：62.5坪
- 総席数：85席 (店内65席/テラス20席)
- 開業日：2019年4月29日 (月) 11:00
- HP：<https://tablenice.jp/>



Table Nice
Pizzeria, Trattoria & Bar



【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社 バルニバービ 広報：福地 (フクチ)
〒111-0051 東京都台東区蔵前2-15-5 MIRROR6F
TEL：080-3782-3685 / FAX：03-5820-8281
E-Mail：fukuchi@garb.co.jp / URL：<http://www.balnibarbi.com/>