



Press Release

<報道関係者各位>

2019年1月22日
株式会社ポジティブ&ブレイン

銀座路地裏で行列の出来る“Pizzeria Trattoria Vomero”の2号店
**「Trattoria Vomero il mare e monte（トラットリア ヴォメロ イル
 マーレ エ モンテ）」が渋谷ヒカリエ6階に本日オープン！**
 ～予約限定オープン記念特典、2月末まで開催～

「DELIZIOSO ITALIA」や「Pizzeria VACANZA」など、都内を中心にイタリア料理店を運営する株式会社ポジティブ&ブレイン（本社：東京都渋谷区、代表取締役：大井昌樹）は、銀座「Pizzeria Trattoria Vomero」の2号店として、本場の雰囲気と食材を活かしたイタリア郷土料理を提供するイタリア料理店「Trattoria Vomero il mare e monte（トラットリア ヴォメロ イル マーレ エ モンテ）」を2019年1月22日（火）、渋谷ヒカリエ6階にオープンいたします。



まるでイタリアのような、本場大衆食堂の雰囲気を再現した空間

「Trattoria Vomero il mare e monte」はイタリアの大衆食堂をコンセプトとした、イタリア料理店です。陽気なイタリア音楽とイタリア語が飛び交う活気ある店内で、目や耳、舌と全身で感じる“渋谷の中の小さなイタリア”をイメージしました。内観は、直輸入のテラコッタ床や実際に訪れたイタリアの風景を再現したタイル職人による手書きタイル絵を使用。インテリア装飾には、イタリアの職人がハンドメイドで絵付けしたカラフルな絵皿、イタリアらしい木製の藁椅子、アンティークのオーナメント、イタリアを象徴する写真の数々など、たくさんのこだわりを詰め込みました。

日々の喧騒を忘れるような非現実的なゆったりとした空間で、イタリアの雰囲気に浸り、お食事だけでなく空間までお楽しみいただけます。

海の幸と山の恵みを味わう、素材を活かした豪快魚介料理と伝統料理

南イタリア最大の都市ナポリの港町で獲れる新鮮な魚介料理と、古くから各家庭で親しまれてきたラザーニャ（ラザニア）を代表とする伝統料理に着目しました。都内市場へ自社で買付けを行っている魚介は、旬の食材をお客様へタイムリーにお届け出来るだけでなく、質のいい食材を手の届く価格でお腹いっぱい食べられるボリューム感を実現しました。また、会社創業以来約20年試行錯誤を続け、ランチタイムでのみ提供してきた人気のラザーニャは、全5種の味わいを揃えディナータイムに初登場いたします。海の幸と山の恵みを使用した前菜をはじめ、ラザーニャやパスタ、メインディッシュと種類豊富なメニューから選べる、お得なコースをご用意いたしました。シーン問わず、気軽にご来店いただけます。



タイル職人によるタイル絵



店内装飾

<アラカルトメニュー例>

【前菜】

- ・パルマ産生ハムとルーコラ、パルミジャーノチーズのサラダ ￥1200
- ・牛トリッパと白インゲン豆のトマト煮込み、グラタン仕立て ￥1200

【ラザーニャ】

- ・たっぷり魚介類とベシャメルソースのラザーニャ“ペスカトーラ” ￥1400
- ・季節野菜のトマト煮と燻製モッツアレラチーズのラザーニャ“オルトラーナ” ￥1000

【パスタ】

- ・国産牛とたっぷり玉ねぎのナポリ風煮込みソース、生パスタ“タリアテッレ” ￥1400
- ・渡り蟹とオマール海老の濃厚なトマトソース“リングイネ” ￥1800

【メインディッシュ】

- ・鮮魚とたっぷり貝類、チェリートマトの白ワイン蒸し～アクアパッツァ～ ￥2600
- ・自家製ソーセージと豚スペアリブの溶岩グリル ￥2200
- ・オーストラリア産仔羊骨付きロース肉の溶岩グリル ￥2600

【ドルチェ】

- ・エスプレッソとマスカルポーネチーズの自家製ティラミス ￥500
- ・バニラ風味のセミフレッド、カタラーナ ￥500



鮮魚とたっぷり貝類、チェリートマトの白ワイン蒸し
“アクアパッツァ”



エスプレッソとマスカルポーネチーズの自家製ティラミス

<ディナーコース詳細>

■ディナープリフィックスコース ￥3500

17:00~22:00 (ラストオーダー)

毎朝市場で買い付ける魚貝を使ったカルパッチョやフリット、旬の野菜を使ったマリネ、チーズや肉、内臓を使ったイタリア定番の前菜など、海と山の食材が一度に楽しめる前菜の豪華盛り合わせから始まる、シェアスタイルのプリフィックスコース。お好きなラザーニャ、パスタ、メインディッシュ、ドルチェをアラカルトメニューとおすすめメニューの中から、お人数様に合わせてお選びいただけます。気分に合わせて自分好みに仕立てることが出来、銀座店でも8割以上の方にご注文いただいている人気でお得なコースです。



コース/前菜の盛り合わせ (2名様分)

	2名様	3名様	4名様以上
前菜の盛り合わせ	お人数様分	お人数様分	お人数様分
ラザーニャ	1品	1品	1品
パスタ・リゾット	1品	2品	2品
メインディッシュ	1品	1品	2品
ドルチェ	2品	3品	お人数様分

■飲み放題付き、パーティープラン ￥5000 (全9品)

14:30~21:00 (ラストオーダー)

<前菜5種・ラザーニャ・肉料理・パスタ・ジェラート> + 120分飲み放題
各種宴会や友人との集まりに最適、4名様~ご利用いただけます。生ビールを含む約20種のドリンクが飲み放題、最大80名様着席にて収容可能、50名様~貸切利用承ります。

<ドリンクメニュー詳細>

ワインはイタリア産のみを厳選、料理に合わせて飲み進めるに相応しい、飲み応えがありつつも料理を引き立たせる味わいのワインを中心に約60種類ラインナップ。また、ワイン製造の過程で出るブドウの搾りかすから作ったブドウジュースやイタリア定番のアペロール、スパークリングワインを使ったカクテルを豊富に揃えました。

<ドリンクメニュー例>

- ・生ビール“SAPORO黒ラベル” ￥600
- ・イタリア産瓶ビール“モレッティ” ￥800 (330ml)
- ・グラススパークリングワイン ￥700
- ・シチリアンルージュ ￥650
(ブラッドオレンジジュース+生ビール)
- ・フランジェリコ ￥750
(洋梨ジュース+スパークリングワイン)
- ・ティツィアーノ ￥750
(ブドウジュース+スパークリングワイン)
- ・アペロールスプリッツァー ￥750
(アペロール+白ワイン+ソーダ)
- ・ソフトドリンク ￥500～
- ・グラスワイン ￥600～
- ・ボトルワイン ￥3000～



カクテル各種

(左からフランジェリコ、ティツィアーノ、アペロールスプリッツァー)

<ランチセット詳細>

■Vomeroランチセット ￥1500 (全3品)

平日 11:00～14:30 (ラストオーダー)
土日祝 11:00～17:00 (ラストオーダー)

<前菜1種・パスタ/ラザーニャ/魚料理/肉料理より1種・自家製パン>

ランチセットは気分に合わせて選べる3種類の前菜を用意。「魚介」「チーズ」「お肉」とテーマ別の前菜とサラダが盛り合わせになったボリュームある一皿。メインは、ラザーニャ・パスタ・リゾット・ニョッキ・魚料理・肉料理の全12種類から選択可能。普段のランチから接待ランチまで、様々なシーンでご利用いただけます。



ヴォメロランチ1500円

<ランチメニュー例>

- ・サンマルツァーノトマトとバジリコの“スパゲッティ”
- ・たっぷり貝類の漁師風ペペロンチーノ“スパゲッティ”
- ・ゴルゴンゾーラチーズのクリームソース“自家製ニョッキ”
- ・粗挽きミートソースの熟成ラザーニャ“クラシコ”
- ・魚介類とベシヤメルソースのラザーニャ“ペスカトーレ”
- ・鮮魚とたっぷり貝類、チェリートマトの白ワイン蒸し“アクアパッツァ”
- ・鮮魚とフレッシュトマト、アンチョビ、オリーブのソース“グアゼット”
- ・三元豚肩ロース肉の溶岩グリル
- ・アンガス牛ランプ肉の溶岩グリル、タリアータ仕立て (追加料金￥300)

■パニーノランチ ￥1200 (3品/1プレート) 【平日限定】

平日 14:30～17:00 (ラストオーダー)

自家製フォカッチャで作る、本場イタリアのパニーノを全3種からお選びいただけます。サラダ・付け合わせと共に1プレートにて提供いたします。軽食やおやつとして、気軽にお召し上がりいただけます。

■マーレエモンテランチコース ￥2800 (全6品)

平日 11:00～14:30 (ラストオーダー)

土日祝 11:00～17:00 (ラストオーダー)

<前菜1種・ラザーニャ/パスタより1種・魚料理/肉料理より1種・自家製パン・ドルチェ・カフェ>

Vomeroランチセットに、料理1品・ドルチェ・カフェがついたお得なコースです。お連れ様と異なるメニューを選んでシェアすると、沢山の種類を一度に味わうことができ、ご褒美ランチにおすすめです。

～予約限定！1ドリンクサービスのオープン記念特典実施中～

オープンを記念して2月末までお得な特典をご用意しました。ぜひこの機会に、当店で楽しいひとときをお過ごしください。

<オープン記念特典概要>

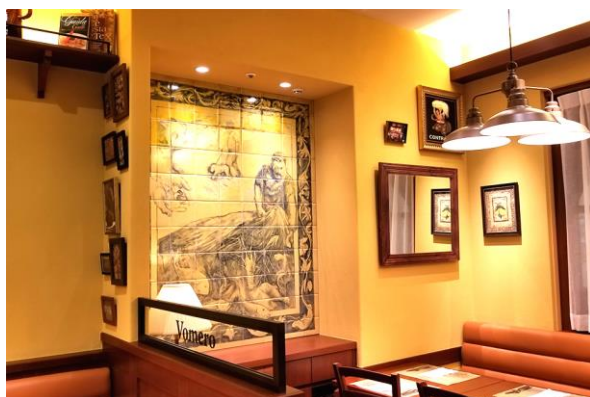
実施期間：2019年1月22日（火）～2月28日（木）の平日ディナータイム

内容：ディナーコースを事前予約にてご注文のグループ皆様に、
<食前酒・ソフトドリンク・カフェ>の中から、1ドリンクサービスいたします。

<内観>



渋谷店内観



渋谷店内観

<店舗ロゴ>

南イタリア名産のレモンをあしらったロゴは銀座店同様に、活気溢れる街の様子をイメージした、明るく温かみのあるレモンイエローを基調にしました。「mare e monte」とは、イタリア語で「海と山」の意、海と山に囲まれた自然豊かで豊富な食材に恵まれていることを意味しています。



【店舗概要】

店舗名：Trattoria Vomero il mare e monte
(トラットリア ヴォメロ イル マーレ エ モンテ)
住所：東京都渋谷区渋谷2-21-1渋谷ヒカリエ6階
アクセス：田園都市線・東横線・半蔵門線・副都心線「渋谷駅」15番出口と直結
JR線・銀座線・井の頭線「渋谷駅」2F連絡通路で直結
営業時間：11：00～23：00（22：00ラストオーダー）
休日：1月1日
電話番号：03-6805-0341
オープン：2019年1月22日
席数：54席

【店舗公式サイト】

■食ベログ URL：<https://tabelog.com/tokyo/A1303/A130301/13228102/>（ネット予約可）
■ホットペッパーグルメ URL：<https://www.hotpepper.jp/strJ001210034/>（ネット予約可）

【会社概要】

■会社名：株式会社ポジティブ&ブレイン
■設立日：1999年4月20日
■代表者：大井 昌樹
■本社所在地：東京都渋谷区恵比寿4-27-2赤尾ビル701
■URL：<http://positive-brain.com/>

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社ポジティブ&ブレイン 広報担当：竹石

TEL：070-2175-7804 FAX：03-6228-4923 MAIL：kyoko.tkis@p-and-b.jp