



## Press Release

<報道関係者各位>

2019年9月25日  
株式会社ポジティブ&ブレイン

### グルメスポットで話題・歌舞伎座裏に開業決定

# バルとレストランの融合、肩肘張らずに味わえるイタリア料理 『VINI E SALAME (ヴィーニエサラーム)』10月2日オープン! ～銀座“Pizzeria Trattoria Vomero”の姉妹店～

恵比寿「DELIZIOSO ITALIA」や銀座「Pizzeria Trattoria Vomero」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、2019年1月の渋谷ヒカリエ「Trattoria Vomero」オープンに続き、都内6店舗目となるイタリア料理店「VINI E SALAME (ヴィーニエサラーム)」を2019年10月2日（水）、銀座にオープンすることが決定しました。



### バルとレストランの要素を兼ね備えた“TAVERNA (タヴェルナ)”

イタリア語で「大衆食堂、居酒屋、小さなレストラン（コトバンク引用）」と広い意味をもつ“TAVERNA (タヴェルナ)”として、地域に愛される店となるよう、「気張らない心地よさと、粋なおもてなし」をコンセプトに掲げました。

イタリア料理が普及し身近なものとなった今もなお、イタリアレストランに対し、一皿ずつフォークとナイフで食べ進める堅いイメージやデート向きのお店であり、男性陣だけでカジュアルに利用するにはハードルが高いとの声が多い30～50代男性をメインターゲットにしています。

仕事帰りにふらっと立ち寄れる気軽さと、“小皿を並べ、グラス片手に好きなものをつまむ”居酒屋やバルのスタイルを尊重いたします。また、気軽さだけではなく、素朴ながらも食材を活かした料理をしっかりと楽しめ、適度な距離感を保つ心地良いサービスを念頭に、まるでイタリアの日常に溶け込んだかのような肩肘張らずに過ごせる憩いの場“TAVERNA”を確立していきます。

### 四季折々の国産食材を活かす、素朴なイタリア料理

日本各地の旬を追うべく、魚介と野菜は市場で毎朝買付けを行っています。いち早く旬をメニューに取り入れ、食材そのものが引き立つように調理、素朴だけどあたたかみがあり、シンプルだけど奥深い、四季を感じられるメニューを「本日のオススメ」としてご用意いたします。また、限りある旬の食材をより多くの形で召し上がっていただけるよう、小皿料理を800円（税抜）から多数揃えます。

また、お客様の欲が叶うメニューを実現するため、パスタやソースの種類、調理法などをお客様自身で選択していただき、同じ食材であっても気分に合わせて数通りの楽しみ方が出来るメニューを提案してまいります。

.....  
**<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

<マリアージュのご提案>

■赤微発砲ワイン“ランブルスコ” × サラミ盛り合わせ

美食の都として知られるイタリアのエミリア・ロマーニャ地方の土着品種で造られる天然微発砲赤ワイン“ランブルスコ”。同地方では、畜産も盛んでハムやサラミが特産物としても有名。舌の上で脂がとろけるようなすりたてサラミと、程よい酸味ときめ細かい泡をもつランブルスコは相性抜群。現地の人のように「ランブルスコとサラミ盛り合わせで」と始まり、ふらっと立ち寄ったわりに、どっぷりと雰囲気に入る。そんな風に食事を楽しんでいただきたい。この思いは店名にも由来しています。甘口のイメージが強いランブルスコですが、伝統製法を守りつつも新しい味わいを生み出したことが評価を得て、イタリア国内の賞をいくつも受賞している、キリッと辛口のランブルスコを少量入荷しました。甘口から辛口まで、パフォーマンス力高いランブルスコとサラミとのマリアージュを是非お試しください。



サラミ類とクロスティニの盛り合わせ ¥2000-



ランブルスコイメージ



- ・イタリア各地のサラミ類5種盛り合わせ ¥1600-
- ・パルマ産24ヶ月熟成生ハム ¥1400-
- ・クロスティニ3種盛り合わせ ¥1200-

- ・ランブルスコ グラス ¥850~
- ・ランブルスコ <甘口> ボトル ¥4500-
- ・ランブルスコ <辛口> ボトル ¥5200-

■イタリア産クラフトビール × 黒毛和牛の炭火焼き

社内で一頭買いをしている黒毛和牛の“鳥取県産田村牛”。身質が柔らかい貴重な雌牛のみを仕入れ、炭火の遠赤外線効果でロゼ色になるまでじっくり焼き上げて提供いたします。ここで合わせていただきたいのが、イタリア産クラフトビール。「最初のひと口」が美味しい生ビールとは異なり、料理と合わせることに重きをおいて厳選したイタリア産のみのリストを用意しました。

世界ビールチャンピオンシップで4回も金賞に輝いた世界最高峰ビールで、品質維持の為希少価値の高い「メナブレア」は、香り高く繊細な飲み口が黒毛和牛の上品な脂身とよく合います。また、家族経営でクオリティ重視、映画からインスピレーションを得て造られたレトルト社の「ヴィンセント・ヴェガ」は、しっかりとした飲み応え。ホップの香りとスパイシーさが肉本来の旨みをより一層際立たせます。イタリア産クラフトビールは常時8種以上の品揃え、ビールとの新しいマリアージュを引き出してみたいはいかがでしょうか。



黒毛和牛“鳥取県産田村牛”の炭火焼き ¥3400-



イタリア産ビールイメージ



- ・本日の厳選黒毛和牛、炭火焼き ¥3200~
- ・オーストラリア産骨付仔羊ロース肉の炭火焼き ¥2800-
- ・お肉の炭火焼き、3種盛り合わせ ¥3800~

- ・ビール“モレッティ”各種 ¥700~ (330ml)
- ・ビール“メナブレア” ¥900- (330ml)
- ・ビール“レトルト”各種 ¥2400~ (750ml)



<料理メニュー詳細>



**本日の青魚のマリネ ¥800-**

毎朝市場で買い付けを行っており、高級鰯屋にも劣らないクオリティの旬の魚をさっぱりとマリネ仕立てに。青魚の他、ツブ貝、アワビ、甘海老も時期により入荷。カルパッチョとしてもお召し上がりいただけます。



**ジャンボマッシュルームとクレソン、“クルティンアルタルトゥーフォ”のサラダ ¥1500-**

トリュフとともに熟成させたチーズをのせたサラダ。生マッシュルームのぱりぱり食感とクレソンの苦み、それぞれの特徴が不思議とバランスよくまとまった、自慢の一品。



**フィレンツェ風牛モツの煮込み ¥1600-**

フィレンツェ地方の伝統料理。シンプルな料理だけに丁寧な下茹でと塩加減が重要。料理の味が更に引き立つ自家製サルサヴェルデをお好みで。重めの白ワインと相性抜群。



**市場直送鮮魚、お好みの仕立てで (時価)**

入荷の魚介に合わせて、一番素材が引き立つように、味付けと調理法を決めていく。フリットやオープン焼き、ソテー他、お客様の要望にも積極的に応えいたします。



**本日のラグーソース、お好みのパスタで ¥1600**

定番の和牛や鴨、鹿などのジビエ、魚介など、その時々で異なる味を楽しめる一皿。食材の旨みを凝縮したソースにお客様のお好みのパスタを合わせて提供いたします。



**牛Tボーンステーキ“ビステッカ” ¥1200/100g**

穀物育ちの牛の上品な肉質とまろやかな脂の旨み、リブローズを含む部位をローズマリーの香りをアクセントにして、豪快に炭火で焼き上げます。600gからご用意いたします。

<ディナーコース詳細>



ディナーコースイメージ (2名分)

**■ディナーコース お一人様 ¥3800- (料理12品)**

<コース内容> サラミの盛り合わせ・冷前菜3種・温前菜3種・魚料理・お好きな肉料理・お好きなパスタ・ドルチェ・自家製パン

おまかせで提供する前菜は、様々な食材をあらゆる調理法で、且つ少量ずつを種類豊富に味わうことが出来る。選べるメニュー内容も充実しており、アラカルト注文よりお得に楽しめる。心もお腹も満たされる、男性も納得のボリューム感。お腹に余裕がある場合は、パスタの量を増やすことも可能。グループ皆様でシェアしながら、お召し上がりください。

魚料理と肉料理に代わり、牛Tボーンステーキ“ビステッカ”を味わうビステッカコースはお一人様 ¥5800- (料理11品)。

いずれも2名様～承ります。

※価格はすべて税抜き表示です。※メニューや価格は変更となる場合がございます。ご了承ください。

## <空間のこだわり>

イタリアから輸入したテラコッタの床材や木のテーブル、藁椅子はイタリアらしさを忠実に再現。柔らかな黄色い壁、茶色いタイル、オークの木材を主に使用し、あたたかい光に包まれる店内は、落ち着きのある風合いで、まるで家に招かれたようなリラックス出来るプライベート空間を演出しました。

## <店名とロゴ>

“VINI E SALAME”とは、イタリア語で「ワインとサラミ」の意。屋過ぎからワイン片手にサラミを嗜む現地文化と、2語から連想するふらっと立ち寄れる雰囲気を知りやすく店名にしました。赤ワインのような落ち着いた色をメインカラーとして、大人が集まる空間をイメージしています。



### 【店舗概要】

店舗名 : VINI E SALAME (ヴィーニエサラメ)  
住所 : 東京都中央区銀座3-12-8伏谷ビル1F  
アクセス : 日比谷線 / 都営浅草線「東銀座駅」3番出口から徒歩3分  
銀座線 / 丸の内線「銀座駅」2番出口から徒歩5分  
営業時間 : 火～金 17:00～23:30 (22:30ラストオーダー)  
土日祝 11:30～23:00 (22:00ラストオーダー)  
定休 : 月曜 ※月曜祝日の場合、月曜営業(ランチあり) 火曜休み  
電話番号 : 03-6264-0122  
オープン : 2019年10月2日  
席数 : 24席

■店舗公式サイト URL : <https://vini-e-salame.owst.jp>

### 【姉妹店概要】



#### <恵比寿本店>

店舗名 : BRACERIA DELISIOSO ITALIA  
(ブラチェリア デリツィオソ イタリア)  
住所 : 東京都渋谷区恵比寿4-27-17  
ルピナス恵比寿1F  
電話番号 : 03-3440-5510  
オープン : 2000年4月22日  
席数 : 38席

#### <銀座店>

店舗名 : Pizzeria Trattoria Vomero  
(ピッツェリア トラットリア ヴォメロ)  
住所 : 東京都中央区銀座3-12-8  
銀座NKCビル1・2F  
電話番号 : 03-6278-8984  
オープン : 2012年4月18日  
席数 : 52席

### 【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](mailto:kyoko.tkis@p-and-b.jp)