

**ママの家庭の味が楽しめるイタリアン「ママの台所リアナ 浅草橋店」  
オープン以来初！ディナーメニューをリニューアル  
～”下町”浅草橋ならではの「やきそば風味のスパゲティ」等人気メニューを定番化～**

株式会社クロコ（本社：東京都中央区、代表取締役：大和田大地）が運営する「ママの台所リアナ 浅草橋店」では、人気メニューの定番化を主にしたディナーメニューの完全リニューアルを実施いたしました。



「ママの台所リアナ」は、「イタリアのママ（お母さん）が毎晩家族にふるまうようなアットホームなメニュー」をコンセプトに掲げたイタリアンレストランです。仕事帰りに毎日でも寄りたくなる温かみのある味と、「第2の家のように愛される」空間でご好評をいただいております。

ご来店されるゲストを飽きさせないよう、常に新しいメニューの開発に取り組んでおりますが、ディナーメニューを完全リニューアルしたのは2021年8月のオープン以来初。おひとりさまでも楽しめるスパゲティやコロッケ、仲間と囲む美味しい時間にぴったりなカルパッチョやピッツァなど、アットホームさと新しい美味しさを兼ね備えたメニューを提供いたします。

### ■ スパゲティやきそば

下町、浅草橋にありそうでなかった”やきそば風味”のスパゲティです。  
イタリアンらしくオリーブオイルとパルミジャーノチーズを使用しており、さらに隠し味の海老の殻の風味が漂うスキレットを使用することで、おこげが2度美味しい仕立てとなっております。

価格：880円



### ■ 2色赤大根のカルパッチョ

近所のスーパーでは中々お目にかからない、2色の赤大根を薄くスライスしてカルパッチョ風に仕上げました。  
オリーブオイルにパルミジャーノチーズ、サルサヴェルデと大葉の風味でサッパリと。お酒のお供やお食事の口直しにピッタリのアンティパストです。

価格：500円



### ■ シナモン香るリンゴのライスコロッケ

シチリアの郷土料理アランチャーニをヒントに作りました。  
「アランチャーニ=小さなオレンジ」という意味ですが、今回はリンゴが中に入っているので小さいリンゴのような見た目にアレンジしています。  
チーズリゾットの風味にベシャメルソース、ほんのりシナモンの香りがマリアージュした、スプマンテに合うアンティパストに仕立てました。

価格：700円



### ■ サラータピッツァ

細かくした生ハムとパルミジャーノチーズの風味、さらにシャキシャキ野菜と砕いた鷹の爪のピリッとさせたアクセントが軽快な、ライトタイプのピッツァです。マスカルポーネチーズとトマトソースで絶妙な美味しさに仕上げました。

価格：1,000円



## 店舗情報

店名 : ママンの台所リアナ 浅草橋店  
住所 : 東京都台東区浅草橋1-19-10 PF浅草橋ビル 1F  
電話 : 03-5809-2778  
アクセス : JR浅草橋 東口より徒歩1分  
浅草橋駅から53m  
時間 : 【ランチ】 11:00～15:00 (LO15:00)  
【ディナー】 15:00～23:00 (LOフード22:00 アルコール22:00 ソフトドリンク22:00)  
定休日 : なし  
※4月より毎週月曜日定休 (月曜祝の場合はよく火曜日が定休)  
席数 : 33席 (カウンター3席、テーブル24席、テラス6席)  
※上記営業時間・席数等は通常営業時のものとなります。  
新型コロナウイルス感染拡大防止の為、営業時間や席数を変更して営業する場合がございますので、ご了承ください。  
SNS : 【Instagram】 [@mamans\\_kitchen\\_liana](https://www.instagram.com/mamans_kitchen_liana)



## 会社概要

会社名 : 株式会社クロコ  
代表者 : 代表取締役社長 大和田大地  
所在地 : 東京都中央区銀座四丁目3番9号 クイーンズハウス地下1階  
電話番号 : 03-6263-2965  
設立 : 2017年12月  
HP : <https://kuroco.jp/>  
事業内容 : 飲食事業、システム開発事業、動画プロモーション事業、デザイン制作事業、飲食販売事業、エネルギー事業、オンライン秘書事業

### 株式会社クロコについて

全てのお客様・社員の黒子（クロコ）となり、社会の発展に貢献することを企業理念とし、国内24店舗の飲食事業、システム開発事業、動画プロモーション事業、デザイン制作事業、飲食販売事業、エネルギー事業、オンライン秘書事業と多岐にわたり黒子となって社会の発展に努めております。