



Press Release

<報道関係者各位>

2019年1月9日

株式会社ポジティブ&ブレイン

～新鮮豪快な魚介料理やイタリア郷土料理が味わえる～

「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）」 1月22日（火）渋谷ヒカリエにオープン！

「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、南イタリア料理を提供する社内カジュアルラインで初めて商業施設に出店することが決定いたしました。銀座「Pizzeria Trattoria Vomero」の2号店として、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。



～肩肘張らず気軽に通える、大衆食堂～

南イタリア最大の都市ナポリで、ローマ帝国時代から市民の憩いの場として愛される小高い丘の名前“Vomero（ヴォメロ）”を、街の皆に愛される店になれるよう店名にしました。ナポリの食文化の中でも、ティレニア海周囲で発展してきたいくつも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）などの伝統料理に着目しました。素材を活かしたシンプルな調理法で、まるで漁師メシのような伝統的かつ豪快な魚介料理を提供します。また、お客様の笑顔を生み出し毎日でも通いたくなるような温かさのある大衆食堂をコンセプトとして掲げました。

渋谷ヒカリエを頻繁に利用し、美味しいものを選びたい、上質な食事を気軽に取り入れたいと思う、こだわりをもった大人の女性をメインターゲットとし、シーンにこだわらずとも立ち寄れる気軽さと、きめ細やかなさり気ないサービスでほっと一息つけるような落ち着いた空間を提供いたします。

～市場直買の新鮮魚介料理とイタリア伝統料理“ラザーニャ”が味わえる～

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。3～5種類で味わえる鮮魚のカルパッチョ盛り合わせや日本各地から入荷する旬の魚介と野菜のフリット盛り合わせ、一本魚を使用したアクアパッツァ（鮮魚とたっぷり貝類の白ワイン蒸し）は、旬の魚介を楽しめるおすすめのメニューです。

また、13世紀からナポリで親しまれ、今でも頻繁に食されている伝統料理ラザーニャ（ラザニア）は、全5種の味わいをご用意いたします。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が遂にディナータイムにも登場いたします。定番のミートソースを使用したラザーニャのほか、自然豊かなナポリをイメージしたカニやエビなどの海の幸と、木の子やチーズ、トリュフなどの山の恵みを使用した種類豊富なラザーニャを是非お楽しみください。



■新鮮魚介のカルパッチョ 5種類盛り合わせ ￥1800

毎日都内の市場で買付けをしている魚介を使用。素材の旨みが引き立つよう、魚介の特長を活かして、カルパッチョやマリネなど、5種類の魚介をそれぞれ異なる仕立てでご用意いたします。旬を迎えた“今”しか食べられない、豪華な盛り合わせは、辛口のスパークリングと相性抜群。通常は一皿2名様分、お人数様に合わせて量の調整が可能です。一般では手に入りにくい、珍味や高級食材を入荷することもあり、ボリュームだけでなく、見た目や味わい、新たな発見など一皿で何度も楽しめる、Vomero自慢の一皿です。



■じっくり煮込んだ粗挽きミートソースの熟成ラザーニャ“クラシコ” ￥1400-

創業以来全店で、ランチタイムにしか提供していなかった人気の数量限定ラザーニャが遂にディナータイムに登場。たっぷりの赤ワインで粗挽き肉を煮込んだミートソース、程良い酸味がアクセントのトマトソース、まろやかなベシャメルソース、この3つのソースとパスタ、モッツアレラチーズを重ね焼きし、更に味が馴染むまで寝かせてから提供する熟成ラザーニャ“クラシコ”は、定番ながらも味の深みと香ばしさ、飽きの来ない味わいを追求したこだわりの1品。ランチタイムからお召し上がりいただけます。



■オマール海老と渡り蟹、旬の貝類とポルチーニ茸の“リングイネ”～マーレエモンテ～ ￥2400-

イタリアの松茸と称される香り高い木の子“ポルチーニ茸”とたっぷりの魚介を合わせた、旨味溢れる贅沢な1皿。ムール貝、あさり、イカのほか、オマール海老と渡り蟹の芳ばしさと濃厚さを加えた何とも豪勢なパスタはVomeroの看板メニュー。魚介のぷりっとした身厚な食感と磯の香り、鼻から抜けるポルチーニ茸の高貴な味わいと食感をぜひご賞味ください。海の幸と山の恵みがそれぞれの味わいを活かしつつも、まとまりある品のいい味わいが特長です。



■特注！溶岩グリルで焼き上げる、本日のお肉3種類盛り合わせ ￥3800-

社内で初めて溶岩製グリルを採用。遠赤外線の効果が高く「強火の遠火」を維持しながら、中はふっくらジューシーに肉汁を閉じ込め、表面はカリッと芳ばしく焼き上げます。適度な脂で柔らかい赤身の国産牛ランプ肉や肉々しい旨みが溢れる骨付き仔羊肉を含む、その日おすすめの肉を盛り合わせにした豪快な一皿。塩胡椒のみのシンプルな味付けで、肉そのものの風味をダイレクトに味わうことが出来ます。肉の違い、部位の違いを味わえる盛り合わせは、男性だけでなく、肉好き女性にもおすすめ、メインディッシュにぴったりの逸品です。

【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)
定休日 : 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】

■食べログ URL : <https://tabelog.com/tokyo/A1303/A130301/13228102/>
■ホットペッパーグルメ URL : <https://www.hotpepper.jp/strJ001210034/>

【銀座店概要】

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
アクセス : 都営浅草線・日比谷線「東銀座駅」徒歩3分
丸の内線・銀座線「銀座駅」徒歩7分
営業時間 : 月～金/11:30～15:30 (14:30ラストオーダー) 、 18:00～23:30 (22:30ラストオーダー)
土 /11:30～15:30 (14:30ラストオーダー) 、 17:00～22:30 (21:30ラストオーダー)
日祝 /11:30～22:00 (21:00ラストオーダー)
定休日 : 無休 (夏季・冬季休業期間有り)
電話番号 : 03-6278-8984
オープン : 2012年4月18日
席数 : 52席



<銀座店外観>



<銀座店店内>

【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