

明石海峡の大パノラマ！日本初のPici(ピチ)専門店
淡路ハイウェイオアシス「Trepici(トレピチ)」より新メニュー登場！
人気No.1の海の幸を使った季節限定メニューも販売中

淡路島の玄関口に位置し、明石海峡大橋を眺めながら旬の食材を味わえるレストランや、特産品のショッピングを楽しめる淡路ハイウェイオアシス(運営：ユーアールエー株式会社/所在地：兵庫県淡路市岩屋)の、オープンして以来大人気を博している「淡路島生パスタと窯焼きピザ Trepici(トレピチ)」は、11月24日(火)より淡路島ブランドの「淡路牛」を使った新メニューを販売いたします。また、今秋より新発売している海の幸と淡路島牛乳で仕上げた季節限定メニューもお楽しみいただけます。

雄大な明石海峡を一望できる広々とした店内で、こだわりの新感覚パスタと窯焼きピザをお楽しみください。

新メニュー：淡路島ブランド「淡路牛」を使った新感覚「ミートソースパスタ」

■粗挽き淡路牛とネギのトマトラグー 1,430円(税込み) 2020年11月24日 新発売！

淡路島ブランド「淡路牛」の粗挽き肉100%に、ブラックペッパー・ナツメグ・オールスパイス等をブレンド。ゴロゴロの塊で焼き上げたジューシーな牛肉を、特製のトマト出汁でサッと煮込みました。具材の白ネギやキノコの旨味も加わり、極太麺「Pici(ピチ)」との相性抜群です。仕上げに青ネギとパルメザンチーズをトッピング。お箸でスル新感覚の「ミートソースパスタ」を是非、ご賞味ください。



粗挽き淡路牛とネギのトマトラグー



海の幸とキノコの出汁クリーム

季節限定メニュー：海の幸と淡路牛乳の相性抜群！人気No.1パスタ

■海の幸とキノコの出汁クリーム 1,430円(税込み)

和節の出汁と特製かえしを加えた白だしに、淡路島牛乳と豆乳で仕上げた「あっさりクリームソース」。具材にはエビ、イカ、タコ、アサリの4種の魚介と季節のキノコ。薬味の青しそと海苔の風味が絶妙です。バターのコクと魚介からの出汁も加わり、あっさりの中にも旨味がたっぷり凝縮されています。

ソースを活かす極太麺 淡路島生パスタ「Pici (ピチ)」

淡路島産デュラム小麦のセモリナ粉と北海道産小麦粉を当店オリジナルの配合でブレンド。水だけで打ち上げた生地を丁寧に熟成し、直径3ミリの特注の切り刃でカットした極太麺です。モチモチ食感が特徴のイタリアはシエナ発祥の「Pici (ピチ)」と呼ばれるパスタをモデルに、麺づくりに徹底的にこだわりました。「Pici (ピチ)」としては日本初の専門店です。

メニュープロデュースは、ミシュランガイド東京にて、7年連続で星を獲得した前田シェフ。パスタをイタリアンの概念から覆し、淡路島の食材をふんだんに用いた独創的なメニューを創り出しました。



直径3ミリのトレピチ専用極太麺



前田シェフ

明石海峡大橋を望む絶景

広々とした店内からは雄大な明石海峡の大パノラマが広がります。ペット同伴可能な開放的なテラス席では、爽やかな秋風を感じながらお食事をお楽しみいただけます。



会社概要

会社名 : ユーアールイー株式会社
所在地 : 〒656-2302 兵庫県淡路市大磯6番地
設立 : 1963年(昭和38年)5月13日
資本金 : 6,500万円
代表 : 代表取締役社長 井植 敏彰
従業員数 : 660名
事業内容 : フードサービス全般
関連会社 : 淡路フェリーボート(株)、塩屋土地(株)、アイジー興産(株)[ジームス山自動車学院]、ホテルアナガ

淡路ハイウェイオアシスについて

兵庫県立淡路島公園内に位置し、島内の玄関口となる「淡路ハイウェイオアシス」。明石海峡を眺めながら、地元ならではの旬の食材を存分に味わえるレストランや、淡路島の特産品などショッピングが楽しめる淡路物産館を併設する、島の魅力ぎゅっと詰め込んだ施設です。休憩だけでなく、1日中遊んで過ごせる施設です。

神戸淡路鳴門自動車道 淡路サービスエリア上下駐車場より
連絡道路で直結。一般道路からも利用可能。
大型観光バス51台、普通車560台収容 ※駐車無料



淡路ハイウェイオアシス 兵庫県淡路市岩屋大林2674-3
TEL0799-72-0220 <http://www.awajishimahighwayoasis.com/>
淡路北スマートインターチェンジについて(淡路市)
<http://www.city.awaji.lg.jp/soshiki/kikaku/27330.html>