

本格窯焼きナポリピッツァとイタリア小料理のお店が 武蔵浦和駅ビル MARE (マーレ) に 4 月 15 日 (金) オープン

首都圏を中心に全国で飲食店を展開している subLime グループの株式会社 subLime(本社：東京都大田区、代表取締役社長：花光雅丸)は、2016 年 4 月 15 日武蔵浦和に「Pizzeria & Bar Avventure (アヴヴェントウーレ)」1号店をオープンいたします。

■ Pizzeria & Bar 「Avventure」 とは・・・

本格的な窯焼きナポリピッツァが自慢の Pizzeria スタイルのお店です。一番のウリは、ピッツァの王道「マルゲリータ」。もちもちで小麦が香るピッツァ生地、水牛のモッツァレラ、有機栽培バジル、完熟トマトを使用したこだわりのピッツァです。

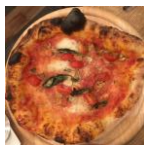
ピッツァ以外にもイタリア料理の中でも人気で、お酒との相性抜群な小料理もご用意しております。

昼はお子様連れの主婦やサラリーマンが食事をしながら語り合える場として、カフェタイムは買い物で疲れを、おいしいドリンクとスイーツと共に休める安息の場として、夜は近隣で働くサラリーマン・OL が集いお酒を飲みながらピッツァや食事を楽しむ場としてご利用いただけます。

■ メニュー一例

> 窯焼き本格ピッツァ 全 10 類 (1,280 円～)

- ・マルゲリータ
- ・マリナーラ
- ・ロマーナ
- ・揚げナスとサラミのカラブレーゼ
- ・生ハムとルッコラのピッツァ
- ・スモークサーモンのピッツァ
- ・ペスカトーレ
- ・4 種チーズのピッツァ (はちみつ付)
- ・マシュマロチョコレート
- ・アップルシナモン

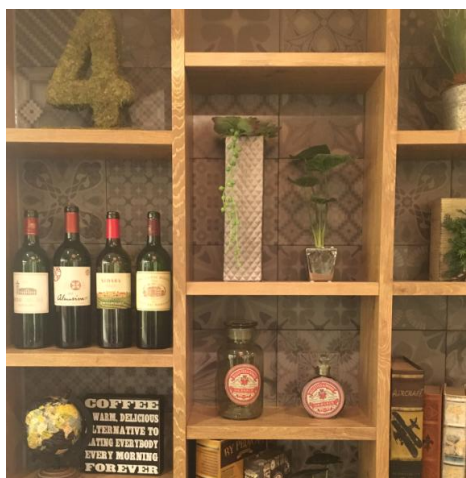


> イタリア小料理各種 (380 円~)

- ・ ムール貝のインペパータ
- ・ 産直野菜のカポナータ
- ・ パルマ産プロシュート
- ・ なすのサルミジャーノ焼き
- ・ プチトマトとモッツアレラのサラダ …etc



■ 外観・店内



■新店舗の概要

店舗名：Pizzeria & Bar Avventure 武蔵浦和

住所：〒336-0022 埼玉県さいたま市 南区白幡5丁目19-19 武蔵浦和マ
ーレB館2F

電話番号：048-762-3369

営業時間：11：00～23：00（LO22：30）

■会社概要

商号：株式会社 subLime

代表者：代表取締役社長 花光雅丸

所在地：〒146-0094 東京都大田区東矢口1-17-12

設立：2006年6月

事業内容：飲食店の経営、飲食店のコンサルティング業務

資本金：2,200万円

URL：<http://32lime.com/>

■本件に関するお問い合わせ先

企業名：株式会社 subLime

担当者名：松岡・立壁（タチカベ）

TEL：03-3738-8101

Email：y_matsuoka@32lime.com / t_tachikabe@32lime.com