

報道関係者各位

 平成 30 年 4 月 25 日
 株式会社一家ダイニングプロジェクト

港区の結婚式場内で料理評価口コミ第 1 位 The Place of Tokyo のグランシェフ 大澤 亮監修！ 「Trattoria&WinebarTANGO」5 月 1 日(火)よりランチ営業を開始

2018 年のトレンドフード「ハーブ」を取り入れた健康志向のサラダプレートランチを含む全 9 種

<https://r.gnavi.co.jp/g28uhrfv0000/>

飲食事業とプライダル事業を手掛けるおもてなしプロデュース集団、株式会社一家ダイニングプロジェクト（本社：千葉県市川市、代表取締役社長：武長太郎 以下当社）が運営する「Trattoria&WinebarTANGO」で、お客様にご要望を多くいただいていたランチ営業を 5 月 1 日(火)よりスタートいたしますのでお知らせいたします。



同店は、当社の運営する婚礼施設 The Place of Tokyo の併設レストラン「Terrace Dining TANGO」の姉妹店です。港区の結婚式場内で料理評価口コミ第 1 位※1 をいただいている The Place of Tokyo のグランシェフ 大澤 亮監修のもと、2018 年のトレンドフードである「ハーブ」と彩り豊かな季節野菜を合わせた健康志向のサラダプレートランチを含む全 9 種類のランチメニューをご用意いたしました。※1 式場探しの決め手が見つかるクチコミサイト「ウエディングパーク」 2018 年 4 月 15 日時点

【メニュー詳細】

・ドレッシングが選べるサラダプレートランチ 4 種 880 円(税込)



擦りたてパルマ産生ハム&
パルミジャーノチーズ



チリコンカン&
フレッシュトマト



スチームチキン&温泉卵



スモークサーモン&
シュリンプ

※全てバケット・コーヒー付

ドレッシングは 4 種（キャロットオニオン・シーザー・イタリアン・スパイシーメキシカン）からお好きな物をお選びいただけます。

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社一家ダイニングプロジェクト 担当：片岡 有紀子

TEL：03-5402-4700 FAX：03-5402-4702 MAIL：y.kataoka@ikkadining.co.jp

・パスタ3種 880円(税込)



TANGO ボロネーズ



ウィークリーパスタ
(1週間ごとに変わるシェフのおすすめパスタ)



シーズンリーパスタ
(45日ごとに変わる旬の食材を使用したパスタ)
※全てサラダ・コーヒー付

・カレー1種 880円(税込)



自家製牛スジ煮込みの
TANGO カレー
温泉卵添え
※サラダ・コーヒー付

・メインランチ1種 1,200円(税込)



US産ブラックアンガス牛
のビーフステーキ
サラダ・コーヒー
※ライスorバケット付

石窯で焼くモチモチのピッツアや30種類以上のワインが揃う骨太イタリアン「Trattoria&WineBar TANGO」

イタリアで食堂という意味の「トラットリア」。古木をベースにした居心地のいい空間、店内中央のオープンキッチン。カジュアルでありながら洗練された雰囲気が漂う店内で、400度を超える石窯で職人が焼き上げる本格ナポリピッツアや、ソムリエが厳選した30種類以上のワインなど、本場のイタリアンをお届けします。テーブル席やカウンター席、テラス席など、シーンに合わせてお使いいただけます。

【基本情報】

店名 : Trattoria&WineBar TANGO (トラットリアアンドワインバル タンゴ)

住所 : 東京都港区六本木 4-9-1

アクセス: 地下鉄日比谷線 六本木駅 6番出口 徒歩1分

都営大江戸線 六本木駅 6番出口 徒歩1分

六本木駅から179m

TEL : 03-6447-1070

営業時間: LUNCH【全日】 11:30~15:00(LO:14:00)

DINNER【月曜~土曜・祝前日】 17:30~翌2:00

【日曜・祝日】 17:30~23:00

※2018年5月1日(火)よりディナータイムの営業時間が変更になります

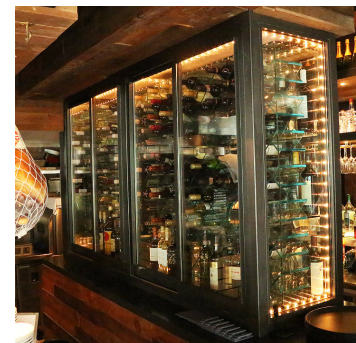
DINNER【月曜~土曜・祝前日】 17:00~24:00(LO:23:00)

【日曜・祝日】 17:00~23:00(LO:22:00)

定休日 : 不定休

URL : <https://r.gnavi.co.jp/g28uhrfv0000/>

TANGO
Trattoria & WineBar



＜本件に関するお問い合わせ先＞

株式会社一家ダイニングプロジェクト 担当:片岡 有紀子

TEL : 03-5402-4700 FAX : 03-5402-4702 MAIL : y.kataoka@ikkadining.co.jp