

2015年1月吉日
（株）フォーシーズ

イタリア・ナポリで特注した薪窯で焼き上げる本格ナポリピッツアと、
静岡産食材を豊富に使ったパスタが楽しめる

『トラットリア ターヴォラ 御殿場』 2015年1月15日（木）グランドオープン

株式会社フォーシーズ（東京都港区南青山 社長：浅野幸子）は、ナポリ・ピッツアを中心に南イタリア料理をテーマにしたレストラン「トラットリア ターヴォラ 御殿場」を2015年1月15日（木）、御殿場プレミアム・アウトレット内にオープンいたします。



——<トラットリア ターヴォラ 御殿場>——

■気軽に食事を楽しめる大衆イタリア料理店

「トラットリア ターヴォラ」は、本格的なナポリ・ピッツアを中心に、南イタリアの料理を提供するイタリアンレストランです。トラットリアとは「小さくて大衆的なイタリア料理店」、ターヴォラとは「食事を楽しむ憩いの場」のことを表しており、その名のとおり誰でも気軽に本格的なイタリア料理が楽しめるレストランとなっております。この度、買い物の合間に立ち寄れる、御殿場プレミアム・アウトレット内にオープンいたします。

■本場イタリアのメニューが味わえる豊富な品揃え

メインとなるメニューの一つであるピッツアは、厳選した粉から仕込んだ生地を、本場ナポリで特注した薪窯で焼き上げ、本場の味を再現します。注文を受けてからスライスするイタリア産のプロシュートや魚介のフリットなど、充実したメニューを取り揃えております。開放感溢れる店内にはイタリア食器をディスプレイし、本場の空気を味わいながらお楽しみいただけます。

■地元静岡の食材を使ったオリジナルのメニューが充実

「トラットリア ターヴォラ」では、地元静岡産の新鮮な食材を使った独自の料理も豊富にご用意しています。駿河湾産釜揚げしらすや由比産 生桜海老を使ったピッツアやパスタ、静岡産の煎茶パウダーをたっぷりかけてアレンジしたオリジナルティラミスなど、地元の味覚がたっぷり味わえるメニューが揃っています。

【店舗概要】

- 店舗名：トラットリア ターヴォラ
- 所在地：静岡県御殿場市深沢 1312
御殿場プレミアム・アウトレットモール内
イーストゾーン 2200 区
- 電話：0550-70-0156
- 営業：3～11月 10:00～20:00
12～2月 10:00～19:00
- 席数：店内 82 席、テラス 28 席、合計 110 席



【メニュー例】

<ランチセット> ※全品サラダ・ドリンクつき

【PIZZA】 マルゲリータ	¥1,500	／	釜揚げしらすとトマト	¥2,000
【PASTA】 ボンゴレビアンコ	¥1,500	／	カルボナーラ	¥1,600

<APPETIZER>

- ・ アランチーニ ¥580
- ・ 水牛モッツアレラとチェリートマトのカプリ風 ¥680
- ・ 本日の魚介のフリット ¥780 / ¥980
- ・ イタリア産プロシュートと粗挽きサラミ ¥780
- ・ グリル野菜の半熟卵のせ パルサミソース
 (富士山の卵「ふじたま」使用) ¥780
- ・ タコとセロリ、じゃがいものバジルソース ¥780



グリル野菜の半熟卵のせ パルサミソース

<PIZZA>

- ・ “水牛モッツアレラチーズ”のマルゲリータ ¥1,380
- ・ 駿河湾産釜揚げしらすとトマト ¥1,480
- ・ 手ちぎりソーセージと半熟卵のピスマルク ¥1,480
- ・ クワトロ フォルマッジ ¥1,480
- ・ パルマ産プロシュートとルッコラ ¥1,680



タコとセロリ、じゃがいものバジルソース

<PASTA>

- ・ パンチェッタと揚げ茄子のトマトソース ¥1,080
- ・ 駿河湾産釜揚げしらすとベーコンのペペロンチーノ ¥1,180
- ・ 静岡由比産 生桜海老とキャベツのペペロンチーノ ¥1,280
- ・ ひげ長海老のトマトクリームソース ¥1,380
- ・ 本日の魚介のペスカトーレロッソ ¥1,480



本日の魚介のペスカトーレロッソ

<DESSERT>

- ・ 季節フルーツのパンナコッタ ¥580
- ・ クレームブリュレ ¥580
- ・ 静岡産煎茶のティラミス ¥680
- ・ シチリアオレンジのジェラート ¥420
- ・ プリンアラモード ¥780

<DRINK>

- ・ 生ビール 小 ¥450 / 大 ¥550
- ・ ハウスワイン
 グラス ¥580 / デキャンタ ¥1,680 / ボトル ¥2,580
- ・ ブラッドオレンジソーダ ¥550
- ・ アサイーヨーグルトスムージー ¥550
- ・ タピオカミルクティー ¥550



プリンアラモード

※価格は全て税抜き表示です。
 ※価格は変更になる場合がございます。