

ビールが映えるテラス席！

有楽町の夜景と楽しむビアテラスコース

5月15日(水)より「コルティブオーノ東京」にて期間限定で実施

ジローレストランシステム株式会社（渋谷区 代表取締役社長 佐藤治彦）が運営する有楽町イトシア 4Fのイタリアンレストラン「コルティブオーノ東京」にて、期間限定「ビアテラスコース」を実施いたします。



有楽町の夜景が180度広がるテラス席で味わえる「ビアテラスコース」

コルティブオーノ東京では、5月15日（水）から9月30日（月）の期間限定で、有楽町の夜景を眺めながらイタリア料理やお酒を満喫できる「ビアテラスコース」を実施いたします。2名様からのご利用が可能なので、大切な人とのデートや身近な集まりにもおすすめです。

今回、ご提供するビアテラスコースは、少量ずついろいろなお料理をお客様に楽しんでいただきたいというシェフの思いから、お料理はデザートを含む全12種類、ドリンクはビールやスパークリングワインなど18種類が2時間飲み放題です。メインの肉料理は、「牛肉のタリアータ」や「生ハム（Gualerzi社18ヶ月熟成）」など、お店の人気メニューもラインナップ。コースの最後を締めくくるデザートは、上品な甘さのイタリア風フルーツポンチ「マチェドニア」をご用意しております。有楽町の夜景が180度広がる開放的なテラス席で、前菜からデザートまでフルコースをお楽しみいただけます。

今年の夏は、コルティブオーノ東京のテラス席で、気持ちの良い夜風を感じながら特別なひとときをお過ごしください。

【ビアテラスコース概要】

期間：2019年5月15日（水）～9月30日（月）

時間：17：00～23：00（L.O.21：00）

価格：4,500円（税込）※2名様より承ります

内容：

<前菜>

- ・軽い冷菜3種盛り（茄子のカポナータ、
燻製チーズクラッカー添え、野菜のピクルス）
- ・揚げ物3種盛り合わせ
（ヤリイカフリット、フライドポテト、オニオンリング）



ビアテラスコース

<メイン料理>

- ・肉4種盛り合わせ（牛肉のタリアータ、ソーセージのグリル、チキンのトマト煮、生ハム）

<パスタ>

- ・カジキマグロと揚げ茄子のペペロンチーノ レモン風味

<デザート>

- ・マCHEDニア

【ドリンク飲み放題（L.O.15分前）】

生ビール、スパークリングワイン、ワイン（白／赤）、サングリア（赤）、ハイボール、カンパリソーダ、カンパリオレンジ、カンパリグレープフルーツ、カシスソーダ、カシスオレンジ、カシスグレープフルーツ、ディタソーダ、ディタオレンジ、ディタグレープフルーツ、ソフトドリンク（ウーロン茶・オレンジジュース・グレープフルーツジュース）

※雨天、強風などでテラスがご利用できない場合は中止となりますのでご了承ください。予め悪天候が予想される際は、ご予約いただいているお客様に中止のご連絡をさせていただきます。

【店舗情報】

店舗名：コルティブオーノ東京

住所：千代田区有楽町2-7-1 有楽町イトシア4F

電話番号：03-3211-0550

営業時間：11：00～23：00

座席数：店内：62席 テラス席：64席

（店内禁煙／テラス喫煙可）

WEB：<https://www.giraud.co.jp/coltibuono/>



駅近とは思えない開放的なテラス席

【会社概要】会社名：ジローレストランシステム(株)／所在地：東京都渋谷区渋谷 2-12-24 東建長井ビル4F／代表番号：03-6418-5200／URL：<https://www.giraud.co.jp/>／代表者：代表取締役社長 佐藤 治彦／創業：1955年10月有限会社ジロー／設立：1973年8月11日ジローレストランシステム株式会社／資本金：1億円／

【取材・問い合わせ先】

ジローレストランシステム(株) 松本 (080-1014-1036) / 長浜谷 (ながはまや) (080-1014-1183)

TEL：03-6418-5217 FAX：03-6418-5644

MAIL：k_matsumoto@giraud.co.jp / s_nagahamaya@giraud.co.jp