



**愛西市のイタリアン「ガーデンピアッツア」が
炭火焼きステーキ&窯焼きピッツアのお店に**

11/19(木)リニューアルオープン

**外食でもお家でも！炭火焼きステーキや窯焼きピッツア、店内仕込み特製ミートソースを
テイクアウト・デリバリーで提供する三毛作業態に！**

■ オープンの概要

合同会社ガーデンピアッツアは、愛知県愛西市で運営するイタリアン店舗ガーデンピアッツアを、炭焼きステーキや窯焼きピッツアに特化したイタリアンを店内提供だけでなく、専用コーナーによるテイクアウトや事業所向けのデリバリーをする三毛作業態へと11月19日(木)にリニューアルオープンします。



■ 炭火焼きステーキ・窯焼きピッツァ「ガーデンピアッツァ」とは？

当店は「これまでよりもさらに専門性の高いイタリアンを味わっていただきたい」という思いから、炭火焼ステーキと窯焼きピッツァを提供するお店へと生まれ変わります。店内では実演で焼き上げる炭火焼ステーキ（790円～）、石窯で焼き上げるピッツァ（790円～）や、さらに店内で煮込んだ名物の特製ミートソース商品も提供します。また、ご自宅・職場でもガーデンピアッツァの味をしっかりと楽しんでもらえるよう、テイクアウトにもこだわり、専用の容器に入れて提供します。今後は事務所向けデリバリーの対応も予定しており店内・テイクアウト・デリバリーでガーデンピアッツァの料理を楽しんでいただけます。

■ おすすめメニューの特徴



アンガス牛サーロイン(150g)

1490 円

低温熟成・低温調理した牛肉を最後に炭火で仕上げることで表面はパリッと、中は柔らかく仕上がります。



モッツアレラ 100%

マルゲリータ

1490 円

米粉を少量配合し練り方・発酵を工夫した生地を窯焼きすることで、冷めても美味しさが持続するピッツァに仕上げまし

■ オープンの背景とこだわり

【外食店舗でしかできない価値を体験して頂きたい】

新型コロナウイルスの発生により外食店舗の価値が見直され、今の時代に沿った外食としての価値を提供すべくリニューアルを決意しました。これまでイタリアン店舗として地元の方々にご愛顧頂いておりましたが、より専門性のある業態をコンセプトに炭火焼き・窯焼きを強みとした業態に変更しました。

【ガーデンピアツアのこだわり】

- ・炭焼き・窯焼きの実演調理による「LIVE 感へのこだわり」
- ・シェフによる店内での長時間の熟成仕込みといった「仕込みへのこだわり」
- ・出来立て・焼き立てを提供する「出来立てへのこだわり」

イタリアン業態を運営してきた中で培った3つのこだわりを詰め込みました。

当店では大手チェーンやスーパー、コンビニエンスストアで見られる作り置きの商品やチルド商品ではなく、シェフが注文後に炭焼き・窯焼きを行い外食店舗だからこそできる商品を提供します。そんな料理をより多くの人に味わってほしいという想いから、店内だけではなくテイクアウト・デリバリーにも対応し、専用の商品も提供します。



店頭では炭焼き・窯焼きで一品一品焼いている様子を直接ご覧いただけます。イタリアンシェフが作る本格的な商品を是非お召し上がりください。

■ オープン記念キャンペーン

当店では11/19(木)-23(月・祝)の期間限定で店内・テイクアウトのピッツア全品 30%OFF で提供させていただきます。店内でもご自宅でもお得にご利用いただけますので、是非この機会にご来店くださいませ。

■ 店舗概要

店舗名 : ガーデンピアツア

住所 : 〒496-8007 愛知県愛西市南河田町八龍 25-3

電話番号 : 0567-28-8224

営業時間 : 平日 11:00-15:00 17:00-22:00 【L.O. 22:00】

土日祝 11:00-22:00 【L.O. 22:00】

駐車場 : 25 台

URL : <https://garden-piazza.com/>

■ 企業概要

商号 : 合同会社ガーデンピアッツア

代表者 : 青木隆佳

住所 : 〒496-8007 愛知県南河田町八龍 25-3

電話番号 : 0567-28-8224

■ 連絡先

担当 : 青木

携帯 : 080-7000-5070

メール : info@garden-piazza.com