

ロンドンのソーホーを代表するイタリアンデリカテッセン&レストラン
 「LINA STORES (リナストアズ)」日本初上陸
 2021年7月30日(金)表参道にオープン



この度、1944年ロンドン・ソーホー地区で創業し、イタリアンデリカテッセン（食料品店）やレストランとして絶大な人気を誇る「リナストアズ」の英国外初の旗艦店（面積約300㎡）を、2021年7月30日(金)東京・表参道にオープン致します。第1号店となる「リナストアズ表参道レストラン&デリカテッセン」ではオープンシアター型のキッチンとパスタ工房を併設し、手作りのフレッシュパスタの魅力をお客様にお伝えします。レストランと隣接するデリカテッセンでは、本場イタリアの食料品店さながら、生ハムからチーズ、フレッシュパスタ、パニーニ、ドルチ、コーヒーなど、厳選した高品質のフードやスイーツをテイクアウトで提供します。また、表参道エリアへの自転車デリバリーとともに、ご来店前のテイクアウトWEB事前予約サービスを導入予定です。



レストラン

レストラン内装は本国のオリジナルスタイルを踏襲しています。ピスタチオグリーンとホワイトのストライプ柄オーニング、ロンドン・ソーホーのデリカテッセンで77年前に灯されたアールデコ調の照明が表参道でも煌めきます。店内席数は86席、シアターキッチンの調理をライブに感じるカウンター席をはじめ、大人数にも対応可能なテーブル席や、落ち着いたお食事向けのボックス席、外光を感じる窓際席など、ご利用シーンにフレキシブルに対応できる空間を提供します。また、これからの季節、行き交う人々を眺めながら爽やかに過ごすテラス席、特別な日に、親密な時間を過ごすプライベートダイニングルームもご用意しています。グリーンとホワイトの大理石が映える、美しい化粧室もお見逃しなく!!



デリカテッセン

隣接するデリカテッセンでも、ロンドン・ソーホーのスタイルを再現します。ピスタチオグリーンの内装に、こだわりのイタリア食材が床から天井までぎっしり詰まった陳列棚と、パスタ工房で作る出来立てフレッシュパスタや手作りパニーニ、リナストアズ定番のドルチが並ぶショーケースを配置。レストランでも使用する厳選した食材やワインは、ご自宅用でもギフトとしてもおすすめです。自慢は、オーダーをいただいてからその場でスライス・カットするハムやチーズ。切り立て生ハムの風味は、イタリアそのもの!是非ご賞味ください。

ロンドンのソーホーを代表するイタリアンデリカテッセン&レストラン
「LINA STORES (リナストアズ)」日本初上陸
2021年7月30日(金)表参道にオープン



マッシュルームソースのマファルディーネ



ブッラータのラビオリトマトソース



フレッシュトリュフを使用したタリオリーニ

料理

リナストアズはアンティパスティからドルチまで、本格的なイタリア料理を気軽に楽しみたいいただけるオールデイダイニングです。看板メニューは創業以来作り続けているフレッシュパスタ。イタリア産セモリナ粉と新鮮な卵のみを使い、店内の専用パスタ工房で毎日手作りしています。サヴォイア王家の王女の名に由来するとされ、ふちがフリル状の幅広パスタを使用した「マッシュルームソースのマファルディーネ」、新鮮なブッラータを包んだラビオリに自家製ダッテリーニトマトソースを合わせ、フレッシュバジルとナッツを載せた「ブッラータのラビオリトマトソース」、リナストアズ人気No1メニュー、芳醇なトリュフの香りが食欲をそそる「フレッシュトリュフを使用したタリオリーニ」は、是非お試しいただきたいパスタメニューです。リナストアズのシグニチャーディッシュ「茄子のポルペット」や、「アンチョビとバターを載せたブリオッシュサンド」などのアンティパスティに加え、シチリア名産でピスタチオとチョコレートのチップをまぶした「カンノーロ」、ヴェンセントワインを使用した「パンナコッタ」、ローマ発祥で日本でも人気沸騰中の「マリトッツォ」など、リナストアズ定番のドルチをご用意しています。

ドリンク

リナストアズでは、カクテルを飲みながら食前の時間を楽しむイタリアならではの習慣に則り、魅力あるアペリティービをご提供します。ネグローニ、リモンチェッロスピリッツ、アマロサワーなど、クラシックなオリジナルカクテルに加え、ノンアルコールカクテルもご用意しています。ワインリストには、ピエモンテ州、トスカーナ州、ヴェネト州の名門ワイナリーが造る伝統的なワイン、中部や南部地方の固有品種ワイン、カンパーニア州やシチリア州の有機栽培にこだわったブティックワイナリーが生み出す今注目の自然派ワインなど、イタリア各地から幅広く、様々なスタイルのワインをセレクトしています。

厳選された食材

イタリア料理は、厳選された食材を使って、シンプルで美味しい料理を作ります。リナストアズはこの哲学を尊重し、常に最高の品質を実現するために、目利きのサプライヤーから旬の食材を調達しています。また、リナストアズは常に伝統と革新を融合させ、長年に渡り愛され続けたクラシックな料理にインスピレーションを得た、クリエイティブなメニューを提供しています。

レストラン 参考価格

- アンティパスティ：990円～2,200円
- フレッシュパスタ：1,200円～2,500円
- ドルチ：600円～700円
- ドリンク、オリジナルカクテル：900円～1,450円
- 想定予算(アルコールを除く)
 - ・ ランチ：1,500円～1,800円
 - ・ ディナー：3,500円～3,800円

デリカテッセン 参考価格

- テイクアウトメニュー
 - ・ パニーニ：700円～1,200円
 - ・ ドルチ：400円～700円
 - ・ ドリンク：450円～650円
- リナストアズオリジナルアイテム
 - ・ LINA STORESオリジナルオリーブオイル：3,600円
 - ・ LINA STORESズオリジナルドライパスタ：800円
 - ・ LINA STORESオリジナルトートバッグ(小)：2,000円

※価格は予定価格です。変更になる場合がございます。

ロンドンのソーホーを代表するイタリアンデリカテッセン&レストラン
「LINA STORES (リナストアズ)」日本初上陸
2021年7月30日(金)表参道にオープン

MESSAGE Masha Rener, Head Chef

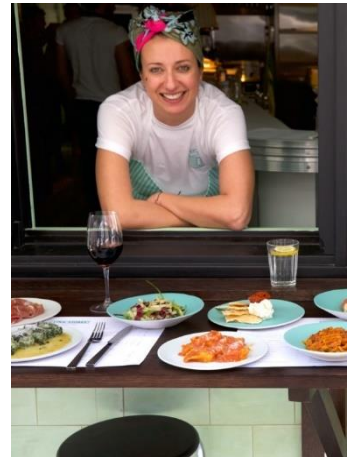
料理長 マーシャ・レナーからのメッセージ

私たちリナストアズが、次のステップとして日本出店を決めたのは、極めて自然な流れでした。なぜなら、伝統や歴史、アートや手仕事が尊ばれる日本の文化的土壌は、私たちの価値観と非常に近いからです。また、イタリア料理と日本料理は、季節の食材を用いた、シンプルで風味豊かな料理を志向する点でも共通しており、上質な食材とプロフェッショナルな職人技が欠かせません。リナストアズが培ってきた、手作りパスタの技や品質へのこだわりは、日本のグルメなお客様にもご満足いただけると確信しています。

そして、日本での最初の拠点となる表参道は、東京から、また世界中から、多種多様な人々が集う、洗練された文化的発信地です。一方、一歩小さな路地に入れば、多くのイノベーションを生み出す創造的なエネルギーが宿っています。

リナストアズが目指すのは、スタイリッシュでありながら居心地良い空間、高品質な食材を使用した正統派の料理、家族や友人と気軽に立ち寄り近所レストランです。

ロンドン同様日本でも「ここはイタリアだ!」と感じていただける、本物の料理と温かなおもてなしをお届けします。日本の皆さまをお迎えするグランドオープンを心待ちにしています!



LINA STORES

イタリアのジェノバ出身の創業者リナにちなんで名付けられたリナストアズは、1944年にロンドンのソーホー地区にオープンし、現在ではソーホーとキングスクロスに3店舗を構える、人気のイタリアンデリカテッセン&レストランです。77年前に創業したリナストアズは、オープン後瞬間に、故郷の味を求めるイタリア人を引き寄せ、ロンドン在住イタリア人コミュニティの“ハブ”となりました。

手作りのフレッシュパスタ、生ハム、チーズ、アンティパ스티で知られるこの店は、年月を重ね、今ではソーホー地区の名所の一つに数えられています。

伝統的なレシピを尊重しながら革新的な料理を生み出し、行列の絶えないリアル店舗と、利便性を追求したオンラインストアが融合したリナストアズは、ロンドンのフードシーンに欠かせない存在です。



株式会社アール・ティー・コーポレーション

高島屋グループの飲食部門を担うフードカンパニー。高島屋店内の食堂や社員食堂からスタート、台湾の人気小籠包レストラン「鼎泰豊」を中心に「糖朝」や「フォション」など海外人気レストランを導入、現在は全国100店舗を運営しています。



リナストアズ表参道 レストラン&デリカテッセン

- 住所：東京都港区北青山3丁目10-5 スプリングテラス表参道1階
- 営業時間：全日営業
レストラン/11時~23時 (L.O. 22時)、デリカテッセン/11時~22時
※営業時間に変更になる場合がございます。
- 面積：約300㎡
- 客席：店内/86席、テラス/20席
- 公式ホームページ：https://linastores.jp
- 問い合わせ：株式会社アール・ティー・コーポレーション
〒103-0027 東京都中央区日本橋2丁目12番10号
- TEL：03-5205-6041

LINA STORES

ロンドンのソーホーを代表するイタリアンデリカテッセン&レストラン
「LINA STORES(リナストアズ)」日本初上陸
2021年7月30日(金)表参道にオープン



画像説明 上左：レストランメニューの数々
ソーホーの創業当時からあるデリカテッセン

上右：アンティパストのアンチョビとバターのプリオッシュサンド
下左：シチリア名物カンノーロ

下右：リナストアズのヘッドシェフ「マーシャ・レナー」
※写真はイメージです。