

大人の普段使いに最適なスパニッシュイタリアン 「トラットリア リアナ 名古屋」が初的大幅リニューアル ～イタリア人シェフが焼き上げる本格ピッツァなど20種類以上を改訂～

株式会社クロコ（本社：東京都中央区、代表取締役：大和田大地）が運営する「トラットリア リアナ 名古屋」では、4月1日よりグランドメニューの大幅リニューアルを実施いたしました。



「トラットリア リアナ 名古屋」が提供するの、大人の普段使いに最適な「スパニッシュイタリアン」。スペインの「タパス」や「ピンチョス」などお手軽に楽しめる前菜から、自家製ピッツァやパスタなど本場イタリアを彷彿とさせるメニューを揃えております。ヨーロッパ各国の三つ星や五つ星ホテルで修行を積んだ、栄地区唯一のイタリア人シェフが腕を振るう「本格派だけどカジュアルに楽しんでもいただけるレストラン」です。

ランチタイムには、ベビーカーごと入店可能な広々とした店内で、周りと時間を気にせずママ友会を楽しんでいただけます。ディナータイムはデートや女子会はもちろん、おひとりさまでも気軽に立ち寄ってちょっと一杯、とマルチなシーンに対応するお洒落で便利な一軒となっております。

今回のリニューアルでは、フードロス対策も考え、食材を有効活用するメニュー開発に取り組み、新メニューと既存メニューのリニューアルを含め、20種類以上の改訂を行いました。

■ イカとブロッコリーのアンチョビソテー

新鮮なヤリイカと、色鮮やかなブロッコリーのソテー。

ヤリイカの弾力のある歯ごたえと、ブロッコリーのシャキシャキとした歯ごたえを楽しめます。アンチョビとガーリックオイルのシンプルな味付けでお酒が進むこと請け合いの一品。

価格：600円



■ カルボナーラ

本場のイタリアンスタイルのカルボナーラ。卵黄とチーズのみで作るシンプルな素材の味が楽しめる一品。

イタリア人シェフならではの名古屋店限定のレシピです。

価格：1,100円



■ ビスマルク

本場のイタリアのビスマルクといえば、トロ〜リ卵と生ハムとグリーンアスパラガスの組み合わせが定番。

そのレシピを忠実に再現。

イタリア人シェフならではの名古屋店限定のレシピです。

価格：1,500円



■ オッツブーコ

伝統的なミラノの郷土料理。フォンドヴォーと赤ワインで煮込んで風味とコクを出し、お召し上がりいただくタイミングでバルサミコ酢をかけてお召し上がりいただきます。

価格：1,980円



店舗情報

店名 : トラットリア リアナ 名古屋
住所 : 愛知県名古屋市中区栄4-15-23 the b 名古屋 2F
電話 : 052-228-2335
アクセス : 名古屋市営地下鉄東山線・名城線「栄駅」13出口徒歩約2分
時間 : 【ランチ】11:30～15:00(LO15:00)
 【ディナー】15:00～23:00 (フードLO 22:00 ドリンクLO 22:30)
定休日 : なし
席数 : 78席
SNS : 【Instagram】 [@liana.nagoya](https://www.instagram.com/liana.nagoya)

会社概要

会社名 : 株式会社クロコ
代表者 : 代表取締役社長 大和田大地
所在地 : 東京都中央区銀座四丁目3番9号 クイーンズハウス地下1階
電話番号 : 03-6263-2965
設立 : 2017年12月
HP : <https://kuroco.jp/>
事業内容 : 飲食事業、システム開発事業、動画プロモーション事業、デザイン制作事業、飲食販売事業、エネルギー事業、オンライン秘書事業

株式会社クロコについて

全てのお客様・社員の黒子（クロコ）となり、社会の発展に貢献することを企業理念とし、国内24店舗の飲食事業、システム開発事業、動画プロモーション事業、デザイン制作事業、飲食販売事業、エネルギー事業、オンライン秘書事業と多岐にわたり黒子となって社会の発展に努めております。



【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社クロコ
TEL : 03-6263-2965 E-mail : pr@kuroco.jp

【本件に関する取材・お問い合わせ先】

株式会社クロコ 本部長 星 洋輔
TEL : 090-7663-3726 E-mail : pr@kuroco.jp