

## GWの“おうちバル”に、本格イタリアンを並べて乾杯！ ナポリの下町食堂デリカテッセン 池袋・東武百貨店 B2F に、4月29日(木)より期間限定オープン！

「A16」など数多くのイタリアンレストランを運営するジローレレストランシステム株式会社（代表取締役社長 佐藤治彦）が、自宅でも気軽に本格イタリアンが楽しめるよう手掛けた「ナポリの下町食堂デリカテッセン」。3月の期間限定出店に続き、4月29日(木)から5月6日(木)のゴールデンウィーク期間、池袋にある東武百貨店本館地下2階に出店します。お家時間を工夫して楽しみたい今、“おうちバル”や“ベランピング”の演出に、日々レストランで腕を振るうシェフ手作りのイタリアン前菜はいかがでしょうか。



ナポリ名物のサンドイッチ「パヌツォ」各 580 円

ナポリの下町食堂デリカテッセンの一押しは、ピッツァ生地を使ったナポリ名物のサンドイッチ“パヌツォ”。ピッツァ用の粉の中でも精製度の高い粉をイタリアから直輸入し、表面はパリッと中はモチっとした本場ならではの食感を実現しました。さらに、前菜は12種をご用意しデリサラダからローストチキン、パスタまで見た目にも華やかな料理でゴールデンウィーク気分を盛り上げます。

コロナ禍で外食の自粛が続く中、ご自宅でレストランの味をゆっくり楽しんでいただきたい。シェフの想いが詰まったメニューの数々をどうぞお楽しみください。

### 【ナポリの下町食堂デリカテッセン】

期間：2021年4月29日（木）～5月6日（木）10：00～19：00

場所：東武百貨店 B2F 3 番地イベントスペース

※最新の営業時間は東武百貨店のホームページをご覧ください

【デリカテッセンメニュー】※価格は税込です



パンプキンクリームチーズサラダ

100g 350 円

蒸したカボチャにマヨネーズを加え、パンプキンシード・クリームチーズをのせたクリーミーなサラダ。



サラダチキンとカラフル野菜のアップルビネガーマリネ

100g 380 円

自家製のサラダチキンと彩り豊かな野菜をアップルビネガーでさっぱりとマリネしたヘルシーなサラダ。



ツナと4種のお豆のサラダ ～シーザースタイル～

100g 400 円

白いんげん豆、エジプト豆、赤いんげん豆、いんげん豆の4種類の豆を、ツナとチーズ風味のドレッシングで。



いろいろ魚介類のマリネ ～南イタリア風～

100g 480 円

海老・イカ・タコ・貝類に、オニオンとセロリを加え、フェンネルシードとレモンでさっぱりと仕上げたマリネ。



モッツアレラチーズ入りライスコロッケ “アランチーニ”

1個 200 円

シチリア・ナポリ名物料理。中にはとろっとモッツアレラチーズが…。温めて美味しくお召し上がりください。



ナポリ風ミートボールのトマト煮込み “ボルペッティ”

1個 250 円

豚肉にリコッタチーズ、生パン粉、パンチェッタ、ハーブ・スパイスを入れた旨味たっぷりの大きなミートボール。



サルシッチャとモッツアレラチーズの

パプリカオープン焼き 1個 600 円

自家製サルシッチャとモッツアレラチーズに、バジリコ風味のパン粉をまぶしたパプリカのオープン焼き。

ほか、ペンネやラザーニャもご用意しております！



ハニーローストチキン

1本 700 円

骨付き鶏モモ肉をハチミツ・白ワイン・オリーブオイル・ニンニクでマリネし、焼き上げたジューシーな味わい。

【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)

TEL : 03-6418-5217 FAX : 03-6418-5644 MAIL : [k\\_matsumoto@giraud.co.jp](mailto:k_matsumoto@giraud.co.jp)