



SALVATORE CUOMO

『癒しとリラックスの春buffe』 サルヴァトーレ クオモにて2018年3月7日(水)スタート！ サルヴァトーレの人気buffeに春限定の彩りメニュー登場

融合レストランXEX(ゼックス)やイタリアンレストラン、ピッツァデリバリーのSALVATORE CUOMO(サルヴァトーレ クオモ)などを手掛ける、株式会社ワイズテーブルコーポレーション(代表取締役 会長 兼 社長：金山 精三郎、本社：東京都港区六本木4-4-8)では、2018年3月7日(水)より春限定のランチbuffeをスタートいたします。(一部店舗を除く、ランチbuffe実施店舗のみで開催)

■春を迎える旬の食材をふんだんに使ったメニューでリラックス

冬の寒さも和らぎ、少しずつ春の訪れを感じる頃。サルヴァトーレでは一足早く春を感じてお客様にリラックスした気持ちでランチbuffeをお召し上がりいただけるよう、春に旬を迎える食材をふんだんに使った限定buffeをスタートいたします。ランチbuffeを食べて、春の息吹を感じて癒やされましょう。



本リリースに関するお問い合わせ先：

株式会社ワイズテーブルコーポレーション PR 栗原和子

TEL:03-5412-0072 FAX:03-4333-0812 MAIL:promotion@ystable.co.jp

 **Y's table**
CORPORATION

■東日本エリア&天神・熊本のフェアランチ

東日本の一部店舗と天神店・熊本店では、一足早く春の訪れを感じる限定buffetメニューを約20種類取り揃えました。春キャベツやアスパラの緑、新玉ねぎや筍の白、桜海老のピンクなど食材が彩り豊かになる春の季節。春野菜の香りと苦味や甘みなどの豊かな味、シラスや桜海老、貝などの魚介の旨味を感じるラインナップです。リラックスした気持ちでたくさんbuffetを食べて、冬から春へリセットしてみませんか。

おススメメニュー紹介



ソラマメのポテトサラダ

春から本格的な旬を迎えるソラマメを、ペコリーノチーズをきかせたポテトサラダと合わせました。チーズの塩味とソラマメが好相性でおつまみにも◎。



シラスと春キャベツのマリナーラ

春採れの甘みのあるキャベツとトマトソースのピッツァに春に漁が盛んになるシラスで香りと旨みをプラスしました。



ムール貝とシラスのトマトソーススパゲッティ

ムール貝とシラスの濃厚な魚介トマトソースがパスタに絡む新しいシーズンにふさわしいスパゲッティです。



バジルマヨネーズの春色パスタサラダ

スライスした筍をソテーし、バジルマヨネーズで和えたフジリパスタとハム、トマトと一緒にミモザ風のサラダに。見た目もカラフルで心躍る一品。



アスパラとベーコンのピッツァアビアンカ

旬のアスパラガスと相性抜群のベーコンをホワイトソースのピッツァにのせました。ベーコンの塩気と柔らかいアスパラガス、チェリートマトの酸味のハーモニーを楽しめます。



春キャベツとアンチョビのスパゲッティ

シンプルに春キャベツの素材の味を感じていただけた一品。アンチョビの塩気がベストマッチのスパゲッティは食べ飽きません。

【実施期間】

3月7日(水)~4月30日(月)

【実施店舗合計23店舗】

SALVATORE CUOMO & BAR 人形町、池袋(東口)、浅草、大井町、蒲田、町田、西新井、仙台、金沢片町、千葉、柏、柏の葉、金山、天神、熊本

PIZZA SALVATORE CUOMO サブナード、聖蹟桜ヶ丘、たまプラーザ、ららぽーとTOKYO-BAY、北陸小矢部、伏見

PIZZA SALVATORE CUOMO & BAR 新宿

PIZZA SALVATORE CUOMO & GRILL 川崎

※値段は店舗により異なります。詳しくはホームページをご覧ください

本リリースに関するお問い合わせ先：

株式会社ワイズテーブルコーポレーション PR 栗原和子

TEL:03-5412-0072 FAX:03-4333-0812 MAIL:promotion@ystable.co.jp

■ 関西地区の店舗でも実施

関西の一部の店舗でも、春限定buffetを実施します。

筍や菜の花、春キャベツ、ホワイトセロリなどの旬の野菜と、アサリなどの貝を使った春らしいメニューがずらりと並びました。彩りや香りをお楽しみいただきながらランチbuffetで一足先に春を先取りして癒やされましょう。

おすすめメニュー紹介



菜の花と塩昆布のビアンコスパゲッティ
菜の花とアサリの存在感を楽しめるペペロランチーノ。塩昆布で旨みをプラスしました。



アスパラガスのソテー ミモザ風
フレッシュで柔らかなアスパラをソテーしてミモザ風に。旬の春野菜をダイレクトに感じられます。



ブロッコリーと鶏胸肉の胡麻ドレッシング和え
ブロッコリーと鶏胸肉をコクのある胡麻ドレッシングで和えました。



アーモンドと人参のラペ
色鮮やかな人参を、香ばしく食感が楽しいアーモンドと合わせたサラダ。たっぷりと召し上がれ。



ウズラ卵と春キャベツのトンナート
特製のトンナート(ツナソース)が春キャベツの甘みを引き立てます。



ラベンダー風味のラテコッタ
ラベンダーの華やかな香りのさっぱりミルクレープなラテコッタは女性に大人気！

【実施期間】

3月7日(水)～4月30日(月)

【実施店舗合計10店舗】

SALVATORE CUOMO & BAR 心斎橋、京橋、千里中央、姫路、福山、松山、小倉

PIZZA SALVATORE CUOMO 梅田

The BAR(梅田)

PIZZA SALVATORE CUOMO & GRILL 京都

※値段は店舗により異なります。詳しくはホームページをご覧ください

【SALVATORE CUOMO】

ホームページ： <http://www.salvatore.jp>

Instagram： https://www.instagram.com/salvatorecuomo_jp/

Facebook： <https://www.facebook.com/pizzasalvatorecuomo>

■ 会社概要(2017年2月28日現在)

会社名： 株式会社ワイズテーブルコーポレーション

代表者： 代表取締役会長 兼 社長 金山 精三郎

所在地： 東京都港区六本木4丁目4番8号

株式上市市場： 東証二部(証券コード2798)

事業内容： 各種飲食店の企画・開発・運営

URL： <http://www.ystable.co.jp/>

設立： 1999年3月

従業員数： 連結682名(臨時雇用者数は含んでおりません)

店舗数： 直営店52店舗、FC加盟店48店舗

本リリースに関するお問い合わせ先：

株式会社ワイズテーブルコーポレーション PR 栗原和子

TEL:03-5412-0072 FAX:03-4333-0812 MAIL:promotion@ystable.co.jp