



**The Kitchen Salvatore Cuomo NAGOYAが  
カフェ & バールエリアを新設  
2019年3月30日(土)11:00リニューアルオープン!**

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: 東京都港区赤坂8-10-22) は、2019年3月30日(土)、名古屋駅JRセントラルタワーズ12Fタワーズプラザに「The Kitchen Salvatore Cuomo NAGOYA」をリニューアルオープン致します。



カフェ & バールエリア(イメージ)

2004年3月にオープンしたThe Kitchen Salvatore Cuomo NAGOYAが、2019年3月30日(土)11:00にリニューアルオープン致します。

この度新設されたカフェ & バールエリアでは、昼はこだわりのコーヒーや軽食・パティシエ自慢のスイーツを、夜はワインやカクテルとともにお食事をつまみながら気軽にご利用いただけるBAR(バール)に変わります。

ゆったりしたダイニングでは、本格ピッツァ窯のあるオープンキッチンの中でシェフたちが腕を振るう姿をまるでシアターのように眺められ、“Kitchen”に直接招かれたかのようなライブ感が味わえます。メニューを一新してパワーアップした本格イタリアンを引き続きお楽しみいただけます。

記念日のお食事やカフェ利用、新幹線に乗るまでにちょっと一杯…シーンに合わせてご利用いただけるのが魅力です。

■ 新設されたカフェ & バール / おすすめメニュー



■ SPECIALTY COFFEE スペシャルティコーヒー

※仕入れにより豆の種類が変わります

<ETHIOPIA> YIRGACHEFFE GEDEBU 600円  
エチオピアイルガチエフゲデブ

「イルガチエフ」とは現地の言葉で「湿地とその草」と意味します。その言葉通り、水源が豊富で水洗式のコーヒー生産に適している地域です。そこで精製されるコーヒー豆はフローラルでレモンティーを思わせる果実味を有します。

<COLOMBIA> HUJLA AAA 600円  
コロンビアウイラAAA

熟度の高いベリーやトマトのような風味と爽やかな果実感。雑味も少なく温度が冷めていくと共に変化していくテイストは、他の高品質なコーヒー豆にも負けない最高級な一品となっています。

<PANAMA> LA ESMERALDA GEISHA 800円  
パナマエスメラルダゲイシャ

エスメラルダ農園のゲイシャ種の一つ。オレンジ、ベルガモット、ピーチ、ハーブなど複雑なフレーバーを感じる事が出来、フローラルで心地良いアロマ、長く続く甘い余韻、質感は絶品です。

■ ORIGINAL COFFEE COCKTAIL オリジナルコーヒーカクテル 各850円

コーヒージントニック  
コーヒーネグロニ  
コーヒーモヒート  
カフェコレット(お好きなリキュールで)

■ TAPIOKA DRINK タピオカドリンク 各680円  
ロイヤルミルクティータピオカ  
いちごミルクタピオカ  
ストロベリーソーダタピオカ

■ PAN CAKE SET パンケーキセット(ドリンク付)



ベリーパンケーキ 1,200円

ふわふわのパンケーキの上にふわとろ生クリーム。ベリーの爽やかな甘酸っぱさと一緒に楽しんで。



抹茶パンケーキ 1,200円

あんこ×生クリームの組み合わせでとろける甘さを堪能。ちょっと渋味のある抹茶パウダーで一気に大人なテイストに。

■新設されたカフェ & バール / おすすめメニュー

■DOLCE SET ドルチェセット(ドリンク付)



ティラミス キャラメルジェラート添え  
980円  
イタリアンデザート定番と言えどこれ。  
ほろ苦いピターな甘さが大人の味。



日本緑茶と黒豆のカタラーナ  
980円  
アイスのようなプリュレ。イタリアと日本食  
材の融合。意外な組み合わせで思わず虜にな  
る一品。

■ITALIAN OPEN SANDWICH SET イタリアンオープンサンドイッチセット(ドリンク付)



コトレッタとトマト、モッツアレラチーズ  
のチャバタサンド 1,200円  
ミラノ風カツレットとモッツアレラのサンドイッチ。  
鮮やかなイタリアンカラーで仕上げました。



サーモンとほうれん草の  
フォカッチャサンド 1,200円  
自家製サーモンマリネとほうれん草、リ  
コッタチーズのサンドイッチ。レモンの  
酸味がアクセントになった一品。  
半熟卵を大胆に割ってお召し上がり下さ  
い。

■BAR / TAPAS バール / タパス



気軽にご利用いただけるよう、一品  
500円で豊富なタパスをご用意してお  
ります。生ハムは、スタッフが目の前  
で原木からスライスしてご提供いたし  
ます。

<メニュー一部>

- ・蛸とブロッコリーのマリネ
- ・旬野菜のグリルマリネ
- ・生牡蠣
- ・生ハム
- ・オリーブマリネ
- ・かぼちゃのマリネ ローズマリー風味

■ダイニング エリア / おすすめメニュー



ダイニングエリア

本場ナポリの美味しさと食の愉しみを満喫できる食空間。活気に満ちた店内で一際目を引く迫力のオープンキッチン。シェフが腕を振るう姿はまるでライブパフォーマンスのよう。世界No.1に輝いたサルヴァトーレ・クオモのナポリピッツァをはじめ、厳選された食材をふんだんに使用した料理をご提供いたします。本場ナポリ料理を“The Kitchenスタイル”でお楽しみ下さい。

■ランチ

Buffet Choice Menu(1ドリンク付) 平日2,600円 土日祝2,800円 ※季節によって内容が変わります

前菜buffet

Pizza [マルゲリータor春キャベツとツナのピッツァ]

Primo [海老と筍のトマトソーススパゲッティ or サルシッチャとブロッコリーのマッキャート生パスタリアッテレ]

Secondo [麦育ち四元豚のグリル バルサミコマスタード or サーモンのムニャイヤ赤ワインビネガールの焦がしバターソース or AU産和牛のビステッカ(+500円)]

Dolce ストロベリーbuffet

※他コース料理もご用意しております

■ディナー / おすすめメニュー



バーニャカウダ 1,000円  
愛媛県直送野菜を素材そのものの味を感じながらバーニャカウダで。



オマール海老のブランチャ焼き 3,400円  
半身のオマール海老を香ばしく焼き上げ、バルサミコと旬野菜のソースとともに。



名古屋コーチンもも肉のグリル 1,800円  
純血地鶏、150日飼育の名古屋が誇る鶏肉をシンフリにグリルで。



オーストラリア産21日熟成牛  
リブローズのグリル 5,000円  
21日熟成で旨みが増した牛リブローズ350gを豪華に豪快にグリル。

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 プロモーショングループ 佐藤 亜矢子

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

 **Y's table**  
CORPORATION

## ■ The Kitchen Salvatore Cuomo NAGOYA 詳細

- 所在地 : 〒450-6001 愛知県名古屋市中村区名駅1-1-4 JRセントラルタワーズ12F タワーズプラザ
- 電話番号 : 052-564-0065
- 席数 : 89席(ダイニング : 68席 カフェ & バール : 21席)
- オープン日 : 2004年3月 / リニューアルオープン日 : 2019年3月30日(土)
- 営業時間 : [ランチ] 平日 11:00~15:30 (L.O.14:30) 土日祝 / 11:00~16:00(L.O.15:00)  
[カフェ] 14:00~17:00(L.O.17:00)  
[ディナー] 17:00~23:00 (L.O. Food/21:30 Drink/22:30 ※土日祝のFoodは22:00)
- URL : <http://www.kitchensalvatore.jp/nagoya/>
- 平均予算(税別) : [ランチ] : イタリアンブッフェ 2,600円~ [カフェ] : 500円~  
[ダイニング / ディナー] : 3,800円~ [バール] : 1,500円~
- 定休日 : 無休 (但し、JRセントラルタワーズの休業日に準ずる)
- チャージ・サービス料 : ディナーのみ
- 喫煙 : 不可
- 予約 : ディナーのみ可
- カード : VISA/MASTER/JCB/AMEX/ダイナース

## ■ 会社概要

### ■ 会社概要(2019年1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 : 東京都港区赤坂8-10-22ニュー新坂ビル5階  
設立 : 1999年3月  
株式市場 : 東証二部(証券コード2798)  
従業員数 : 連結669名 (臨時雇用者数は含んでおりません)  
事業内容 : 各種飲食店の企画・開発・運営  
店舗数 : 直営店54店舗、FC加盟店48店舗  
URL : <http://www.ystable.co.jp>

### ■ 株式会社ワイズテーブルコーポレーション

ホスピタリティに溢れたサービスとハイグレードな空間演出、厳選された素材と職人の技。これらが一体となって醸成される至高の時を、お客様に提供していきたいというコンセプトのもと、業界初の融合レストラン「XEX (ゼックス)」を筆頭に、日本はもちろん海外でも活躍中のグランシェフ、サルヴァトーレ・クオモ、数々の世界大会に日本代表として出場し優勝経験を持つパティシエ・ショコラティエ辻口博啓氏、食通として知られる堺 正章氏、アメリカを中心に活躍するアイアンシェフ森本正治氏など、卓越したパートナーとのコラボレーションによる店舗展開を実現しております。

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 プロモーショングループ 佐藤 亜矢子  
TEL:03-5412-0072 FAX:03-4333-0812 MAIL:[promotion@ystable.co.jp](mailto:promotion@ystable.co.jp)

