

Salvatore Cuomo

モダンエッセンスを取り入れた新たなイタリアンがコンセプト
『Salvatore Cuomo』
「SALVATORE CUOMO & BAR 白金台」から
2022年1月18日(火)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(代表取締役社長: 船曳 睦雄、本社: 東京都港区赤坂)は、「SALVATORE CUOMO & BAR 白金台」を「Salvatore Cuomo」として2022年1月18日(火)リニューアルいたしました。



『Salvatore Cuomo』が提案するモダンイタリアン

日本のイタリア料理界を代表するシェフ、サルヴァトーレ・クオモによるピッツァリア&バーにモダンエッセンスを加えたイタリアンダイニング「Salvatore Cuomo」。ナポリ料理を中心にイタリア伝統の味を再現したタパスやアンティパスト、窯で焼き上げる本格的なナポリピッツァはもちろんのこと、四季折々の食材を活かしシェフのセンスが光るこだわりの料理をご提供いたします。ランチタイムには美と健康を意識したサラダ&デリプレート、ドリンクリストには世界中から厳選した自然派ワインやボタニカルカクテル、モクテルを豊富にご用意いたしました。お仲間でのお集まりや特別なご会食など、多様なシーンに溶け込む空間で、美味しく、楽しく、お洒落な時間をお過ごしいただけます。

■ランチタイムおすすめメニュー

豊富な食物繊維やビタミンでアンチエイジングや体力向上に効果的な鮮やかな新鮮野菜のサラダと前菜のワンプレートから始まる平日限定ランチセット。メインディッシュはピッツァ、パスタ、お魚、お肉など、その日の気分でお選びいただけます。ピッツァとパスタが加わったご会食に最適なプリフィクスコースもご用意。有機フルーツやハーブを使用したSalvatore Cuomoのシグネチャーカクテルとご一緒に、満足感あふれるランチタイムをお過ごしください。



身体の内側からキレイになるサラダ

- Signature Cocktail -



シトラス
パブルアップ



ドライ
ジンジャーモヒート



ボタニカル
オレンジハイボール

■アラカルトおすすめメニュー



ナポリ世界ピッツァコンペティション
最優秀賞受賞
“D.O.C ~ドック~”



“プレミアムモッツァレラの
マルゲリータ”



“イタリア産
生ハム&サラミの盛合せ”



“ケールとトレビス、クルミ、
フレッシュモッツァレラのサラダ
バルサミコソース”



“北海道産アサリとボンゴレと
レモンのスパゲッティ”



“手長海老やいろいろ魚介の
リングイネ”

約450度の窯で焼き上げる本格ナポリピッツァは耳までもちもちで窯の香りが香ばしい逸品。厳しい社内規定に合格した本物のピッツァ職人“ピッツァイオーロ”が焼き上げます。その他、イタリアから空輸で仕入れるトマトソースやハムとチーズ、日本各地のフレッシュな食材を使用し、Salvatore Cuomoらしく旬をたっぷり味わう料理の数々をご用意しております。

■店舗情報



外観



内観

Salvatore Cuomo

- ◆店舗名 (正式) Salvatore Cuomo
(和文) サルヴァトーレ クオモ
- ◆住所 東京都港区白金1-29-9
ライオンズマンション白金東101
- ◆アクセス 東京メトロ南北線、都営三田線「白金高輪駅」3番出口
から徒歩約1分
- ◆電話番号 03-5447-6465
- ◆営業時間 Weekdays (月~金)
Lunch: 11:30 - 15:00 (LO 14:30)
Dinner: 17:30 - 23:00 (LO 22:00)
Weekends & Holidays (土・日・祝日)
Lunch: 11:30 - 16:00 (LO 15:30)
Dinner: 17:00 - 23:00 (LO 22:00)
- ◆定休日 不定休
- ◆喫煙・禁煙 全席禁煙
- ◆席数 50席(カウンター10席 / テーブル席28席 / テラス12席)
- ◆ホームページ <http://www.salvatore.jp/restaurant/shirokanetakanawa/>

■ SALVATORE CUOMO

ナポリピッツァを日本に広めた功労者サルヴァトーレ・クオモがプロデュースするSALVATOREブランド。世界最高峰のピッツァの祭典「PIZZA FEST」で最優秀賞に輝いたピッツァ“D.O.C ~ドック~”をはじめ、ナポリピッツァの魅力をスタイリッシュな空間でカジュアルにお楽しみいただけます。シンボルともいえる薪窯はナポリから職人を呼び寄せて造るこだわりの窯(※一部店舗を除く)。

この窯で焼き上げるナポリピッツァは、薄生地なのにもちもちで、薪のかおりが香ばしい逸品です。ピッツァを中心としたピッツェリアスタイルやアンティパストやセコンドを充実させたバールスタイルなど、利用シーンに合わせた店舗展開も魅力のひとつ。また、出来立てのピッツァをご家庭でも楽しんでいただけるよう、デリバリーも行っております。わたしたちは、チェーン展開ならではの統一されたクオリティを生かしながら、SALVATORE CUOMOでしか体験できない「オンリーワン」の味やサービスをお届けいたします。



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

会社名	: 株式会社ワイズテーブルコーポレーション	設立	: 1999年3月
代表者	: 代表取締役社長 船曳 睦雄	従業員数	: 連結591名(2021年2月末時点)
所在地	: 東京都港区赤坂8丁目10番22号	店舗数	: 直営店50店舗、FC加盟店36店舗 (2021年2月末時点)
		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」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、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 / 広報 若井 由希子
TEL:03-5412-0072 FAX:03-4333-0812 MAIL:promotion@ystable.co.jp

