



The Kitchen  
Salvatore Cuomo

## The Kitchen Salvatore Cuomo NAGOYA

前菜からデザートまで楽しめる！

豪華ランチフルブッフェ

2022年7月20日(水)より提供スタート

「XEX (ゼックス)」やイタリアンレストランの「SALVATORE CUOMO(サルヴァトーレ クオモ)」などを展開す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)が運営する『The Kitchen Salvatore Cuomo NAGOYA』は、2022年7月20日(水)より、新鮮野菜のサラダや焼きたてピッツァ、メインディッシュからデザートまで楽しめる大満足間違いなしのランチタイム限定フルブッフェをスタートいたします。



### ■JR名古屋駅 セントラルタワーズ12Fの眺望と味わう本格イタリアンブッフェ

JR名古屋駅直結のセントラルタワーズ12Fから、広々としたオープンキッチンが広がり名古屋の街を見渡せるダイニングで楽しむランチブッフェ。新鮮野菜や本格的なイタリアン前菜、店内にあるピッツァ窯で焼きたてをご提供する自慢のナポリピッツァ、メインにはローストポークやパスタなどの30種類以上のお食事と、パティシエが腕によりをかけたストロベリーをベースにした大人気のスイーツ達を、90分間お好きなだけご堪能いただけます。これまでプリフィックススタイルでサラダブッフェやデザートブッフェを一部でご提供してまいりましたが、前菜からメイン、デザートまでお好きなものをお好きなだけ、心ゆくまでお楽しみいただけるよう、2014年にオープンして以来初となる豪華フルブッフェにてご提供いたします。“まるでサルヴァトーレのキッチンに招かれたかのような”アットホームな当店で、オープンキッチンから直接提供されるライブ感溢れる空間と本格イタリアンのランチブッフェをお楽しみください。

### ■デザートはストロベリーをメインに

大人気のストロベリーを主体にパティシエの遊び心を詰め込んだキュートなデザートブッフェは、シーズンごとにテーマを変えてご用意いたします。クラシックなショートケーキはもちろん、あらゆるスイーツをストロベリー仕立てにアレンジし、工夫を凝らしたデザートブッフェをご堪能ください。ストロベリーチョコレートファウンテンではミニスイーツを自由自在にデコレーションして楽しむのもおすすめです。



【 LUNCH BUFFET 】

平日 : 3,500円(税込) / 土日祝 : 4,200円(税込)

※ご利用は90分制となります

(報道関係各位)

## ■ランチbuffetおすすめメニュー



LUNCH BUFFET



ローストポーク



自慢の窯焼きピッツァ



魚介たっぷり ペスカトーレ



フレッシュ野菜のバーニャカウダ

オープンキッチンからフレッシュなまご提供する料理の数々。季節の食材をたっぷり使用した本場のイタリアンに思う存分楽しめるのも当店ならではの、お好きなドレッシングやソースで楽しむ新鮮野菜、旬の食材をふんだんに使用した前菜をはじめ、魚介の旨味が溢れるパスタや、窯で焼くからこそ味わえる香ばしい焼きたてピッツァ、長時間じっくり低温で仕上げたローストポークを満足ゆくまでご堪能いただけます。

## ■デザートbuffetおすすめメニュー

ストロベリーニューヨークチーズケーキ  
(USA)焼き苺のガレットデロワ  
(フランス)苺のザッハトルテ  
(オーストリア)カーディナルシュニッテンバリームース  
(ドイツ)塩苺の練乳スイスロール  
(スイス)ストロベリーティラミス  
(イタリア)

今夏のテーマは『世界のスイーツ』。各国を代表するスイーツをストロベリー仕立てにアレンジしました。生地やソースにまんべんなく苺を使用し、伝統的なレシピと融合させた華やかなスイーツをお楽しみください。

## ■ The Kitchen Salvatore Cuomo NAGOYA 店舗情報



The Kitchen Salvatore Cuomo NAGOYA

名古屋・JRセントラルタワーズ12階。ゆったりとしたダイニングからは、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”に直接招かれたようなライブ感が味わえます。もちもちとした食感のピッツァ、新鮮な魚介類をふんだんに使ったパスタやメインディッシュ。グランシェフサルヴァトーレ・クオモによる本格イタリアンを“The Kitchen スタイル”でお楽しみください。Cafe & BARエリアではこだわりのコーヒーやスイーツを、夜はBAR(パール)スタイルでお気軽にご利用いただけます。

- 所在地： 〒450-6012 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
- アクセス： JR「名古屋」駅 徒歩約1分  
名鉄「名鉄名古屋」駅 徒歩約1分
- 電話番号： 052-564-0065
- 営業時間： ランチ：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. 16:00)  
※土日祝：14:00～17:00(L.O. 16:30)  
ディナー：17:00～23:00(FOOD L.O. 21:30 / DRINK L.O. 22:30)
- URL：  
<http://www.kitchensalvatore.jp/nagoya>
- 定休日： 不定休
- 席料・サービス料 ランチ・カフェ なし / ディナー あり(席料 お一人様300円 / サービス料10%)

## ■ 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575名(2022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51店舗、FC加盟店30店舗<br>(2022年2月末時点)                               |
|     |                       | URL  | ： <a href="http://www.ystable.co.jp">http://www.ystable.co.jp</a> |

## ■ 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最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](mailto:promotion@ystable.co.jp)

