



その日獲れの新鮮な魚介を豪快に楽しむ本格シーフードイタリアン



「trattoria Little Marco (トラットリア・リトルマルコ)」 3月19日(木)17:00オープン!

世界で一番有名なイタリア人といっても過言ではない、かのマルコ・ポーロが「東方見聞録」で記したアジアと欧州との交易。そして「リトルマルコ」と自称する当店料理長 山口が新たな刺激と美味しさを求めて、代表的なイタリア料理から、旬の食材をつかったオリジナル料理まで「黄金の町・アワジ」よりお届けします。

銀座のレストランで約20年腕を振るった 料理長による本格イタリアン

料理長を務める山口は、銀座のイタリア料理店に約20年間勤務。イタリアンはもとより、フレンチや和食、中華に至るまで、銀座に軒を連ねる舌の越えたお客様のオーダーに応じて来ました。この度、同店では、築地はもとより、伊豆からもその日獲れた新鮮な魚介類を取り揃え、「活き!! オマール海老のグリル レモンバターソース」や「タラバ蟹のトマトクリームスパゲッティ」、「パエリア風のシーフードリゾット」など、素材をそのまま活かした豪快な調理法で、黄金の町・アワジに新風を吹かせます!

和製マルコ・ポーロによる イタリアンとアジアの融合を楽しもう

和・洋・中どの調理法、食材をも熟知する料理長 山口は、まさに和製マルコ・ポーロ。本格的なイタリアンはもちろん、「みょうがとイベリコ生ハムのサラダ」や「きのこ韓国海苔の和風石焼リゾット」、「焼きなすのパンチェッタ 香草パン粉ソース」など、イタリアンとアジアの融合とも言うべき新大陸メニューを多数ご用意。ランチはセットで1,000円、ワインはボトル2,800円~とリーズナブルなメニュー構成となっております。



【メニュー(一例)】

- ・活き!!オマール海老のグリル レモンバターソース -----1,280円~
- ・タラバ蟹のトマトクリームスパゲッティ ---1,800円
- ・海鮮スープスパゲッティ -----1,280円
- ・パエリア風シーフードリゾット -----1,280円
- ・きのこ韓国海苔の和風石焼リゾット ----1,280円
- ・焼きなすのパンチェッタ巻き -----580円
- ・みょうがとイベリコ生ハムのサラダ -----680円
- ・ワイン(ボトル) -----2,800円~
- ・ランチセット -----1,000円

trattoria Little Marco(トラットリア・リトルマルコ)

東京都千代田区神田淡路町1-4-1 友泉淡路町ビル1階
アクセス:東京メトロ丸ノ内駅淡路町駅A3出口より徒歩1分
TEL:03-3525-4768

営業時間:

【ランチ】月~土:11:30~14:00(LO)日・祝:休み

【ディナー】月~土:17:00~23:30(LO:23:00)

日・祝:17:00~23:00(LO:22:30)

定休日:不定休

坪席数:29.14坪/52席

客単価:昼1,000円、夜3,800円

経営:株式会社アクシーズ



本件に関するお問合せ/取材のお申し込みは、株式会社アクシーズ 沼田(ヌマタ)までお願い致します。

TEL: 03-3525-4768 携帯: 090-1996-4656