

話題のオーナーシェフ 大原 易裕が率いる
CASTELLINAグループ待望の最新店

隠れ家 肉レストラン 「TRATTORIA CARNELLINA」を湯島に9月5日オープン!

「PIATTI CASTELLINA」「Carina Carina」で話題をさらったCASTELLINAグループが仕掛ける、次なるコンセプトはズバリ「肉」!熟成肉を含む肉料理メインの新業態となります。是非御媒体にてお取り上げくださいますよう、お願い申し上げます。

CASTELLINAグループ オーナーシェフ 大原易裕

CASTELINAにしか出来ない CARNE(=イタリア語で肉)LLINA

イタリア語でCARNEとは肉のこと。今、話題の熟成肉(ドライエイジングビーフ)や山梨産甲州ワインビーフ、香川産オリーブ牛などの塊肉をキッチンに設えた炭場で豪快に焼く、それが「CARNELLINA」流。本場イタリアでシェフを任せられ、日本でイタリアンを経営する大原シェフだからこそ、旨味を逃がすことなく、ジューシーに仕上げられた赤身肉の味わいを存分に味わえます。シェフおすすめの日替わり5種類の炭火焼をオリジナルのシーズニングで楽しめるグリルミスト「CARNELLINA特選5種(2人前 5,000円)」や肉の盛り合わせ「カルネミスト」を。「カルネミスト」は、パルマ産生ハムやモルタデッラを始め、自家製パテやテリヌ中心の冷菜(1,900円)のほか、炭火焼のビーフ、手羽先のスパイスグリル、自家製サルシッチャ、トリッパのトマト煮込みなどがたっぷり入った温菜(3,000円)を是非ご賞味ください。



な、なんとピッツアやパスタも肉三味

イタリア中部で親しまれている豚はほ肉の生ハム「グアンチャーレ」をアマトリチャーナやカルボナーラに使用するほか、自家製の生パスタ「パッパルデッレ」を日替わりのラグーソースで味わうお肉のパッパルデッレ(1,600円)。キッチンのピザ窯から立ち上る煙に食欲がそそられる自家製ピッツアにも、肉ピッツア(1,800円)が登場します。そのピッツア、パスタ、カルネミストを楽しめるコース(4,500円)と熟成肉まで楽しめるコース(5,500円)2種類。野菜は三浦半島「下田ファーム 長島農園」、牡蠣は広島から直送しています。ワインはグラス600円～、ボトル2,800円～からご用意しております。



Profile

1977年大阪府生まれ。北イタリアを中心に星付きレストランを巡り、郷土性豊かな本場のイタリアンを肌で学んだ。2009年イタリアでの修業先を店名に掲げた「RISTORANTE CASTELLINA」、「PIATTI CASTELLINA」、「Carina Carina」を開業。テレビや雑誌、各種メディアに出演し、多忙な日々を過ごしている。

オーナーシェフ
大原易裕氏

メニュー(一例)

- 自家製サルシッチャ..... [1本]500円
- 甲州ワインビーフ ハツ..... 800円
- 山梨産甲州ワインビーフ(リブロース).....3,500円/200g
- 香川産オリーブ牛(ミスジ).....2,800円/200g
- ドライエイジング(サーロイン).....4,400円/200g
- スペシャリテ フォアグラのフラン.....1,200円
- 広島直送 蒸し牡蠣.....[1P]350円
- ワイン.....[グラス]600円~/[ボトル]2,800円～

TRATTORIA CARNELLINA(トラットリア カルネリーナ)

住所: 東京都千代田区外神田6-8-10 B1

アクセス: 東京メトロ千代田線湯島駅6番出口より徒歩2分、
銀座線末広町駅4番出口より徒歩4分

TEL: 03-6806-0423

営業時間: 平日 17:00～深夜3:00(LO2:00)

土曜 12:00～15:00(LO13:30)、17:00～深夜3:00(LO2:00)

日曜・祝日 12:00～15:00(LO13:30)、17:00～深夜0:00(LO23:00)

定休日: 不定休 坪席数: 35坪・40席、カウンター6席

客単価: 昼3,000円、夜6,000円



本件に関するお問合せ/取材のお申し込みは、CASTELLINAグループ オーナーシェフ 大原までお願い致します。

TEL: 03-6265-0876 E-mail: oharayume@yahoo.co.jp