



あの話題のレストランオーナー大原 易裕が率いる CASTELLINAグループ最新店が中目黒へ初進出！ 「OSTERIA CASTELLINA」7月24日オープン！

「PIATTI CASTELLINA」「Carina Carina」「TRATTORIA CARNELLINA」で話題をさらったCASTELLINAグループが次に選んだ出店地は美食の街『中目黒』！初の「オステリア」業態になります。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 大原 易裕

イタリアの凄腕シェフがついに日本帰国！現地さながらの バル以上レストラン未満のオステリア業態を初出店

これまで江戸川橋・神楽坂・湯島と全店話題をさらってきたCASTELLINAグループの次なる出店地は美食の街「中目黒」。赤身の強い骨付き国産牛を炭火で焼き上げるピステッカや、数種の調理法で仕上げる豚三昧など、トスカーナを皮切りに約10年間イタリアで腕を磨いた凄腕シェフを起用。またホールマネージャーは、白金のレストランや都内数店舗でマネージャーの経験を持つやり手ソムリエール。この最強タッグをオーナーである大原が陣頭指揮します。もちろんオステリアなので、料理もドリンクもレストランよりリーズナブルに、カジュアルに使える価格帯となっております。コースも4,500円からと、中目黒にCASTELLINA旋風を巻き起こします！

<メニュー(一例)>

- * 数種の魚貝のマリネ サフラン風味のクスクス
- * グリル野菜のインサラータ シーザー仕立て
- * 燻製塩でマリネした国産豚のサルシッチャ
- * 豚三昧
- * 海老とボルチーニ茸のラグー 自家製タリアテッレ
- * イベリコ豚のラグービアンコ 全粒粉のラザニェッテ
- * お任せ前菜8種盛り合わせ2名様分 ¥2400
- * 国産牛肉Tポーンピステッカ(600g〜)



【シェフ 荒井 広太 プロフィール】

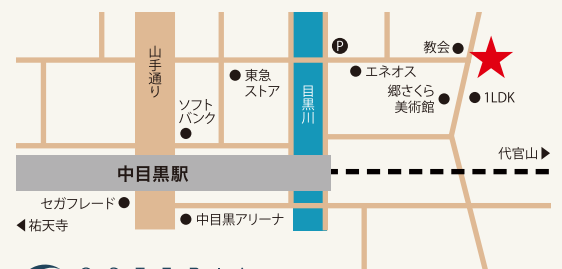


1969年東京生まれ。高校卒業後大阪辻調理師学校に進む。都内のイタリア料理店で勤務後イタリアへ。合計約10年のイタリア滞在中、ジェノヴァ、フィレンツェ、リヴォルノ、シラクーザ等のミシュラン2つ星店等で勤務し、フィレンツェの店ではシェフとして7年間勤務。そしてついに日本に帰国。

【オーナー 大原 易裕 プロフィール】



1977年大阪府生まれ。辻調理師学校卒業後、渡伊。「ロカンダ・ヴェッキア・パヴィア」(1つ星)、「ダジジェット」(1つ星)、「マンドリーナ・デル・ペスカトーレ」(2つ星)、「アルベルガッチョ・ディ・カステリーナ」(1つ星)など、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。27歳で帰国の際、「トラットリア アルコパレーノ」(赤坂)料理長、「レストラン ヴィオレッタ」(銀座)料理長を歴任し、2009年イタリアでの修業先を店名に掲げた「RISTORANTE CASTELLINA」、「PIATTI CASTELLINA」、「Carina Carina」、「TRATTORIA CARNELLINA」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。



OSTERIA
CASTELLINA

OSTERIA CASTELLINA(オステリア カステリーナ)

東京都目黒区上目黒1-8-29 IF/BI

TEL: 03-6416-3342

営業時間: 13:00~24:00(L.O. 22:30)

定休日: 月曜(月曜祝日の場合は、翌日お休み)

坪席数: 30坪・40席(1階 22席、BI階 18席)

客単価: 6,000円

本件に関するお問合せ/取材のお申し込みは、担当: 柳沢(ヤナギサワ)までお願い致します。

TEL: 03-6416-3342 Email: castellina@i.softbank.jp