トラットリア・ゼロ（イタリアンレストラン）

ターゲット：20代～40代・男女

▼トップページ

――――――――――――――――――――――――――――

メニュー

――――――――――――――――――――――――――――

・Home　ホーム
・Concept　コンセプト
・Menu　メニュー
・QA　よくあるご質問
・Access　アクセス

――――――――――――――――――――――――――――

ヘッダー

――――――――――――――――――――――――――――

地中海と太陽の恵み

トラットリア・ゼロ

シチリア料理とシチリアワイン

※ デザインによっては「・」を外してOK
※「Trattoria Zero」「TRATTORIA ZERO」の英語表記にしてもOK

――――――――――――――――――――――――――――

コンテンツ

――――――――――――――――――――――――――――

1. トラットリア・ゼロのコンセプト

食材と人を愛する心。地中海に浮かぶイタリア最大の島、シチリアの海と太陽、大地の恵みを存分に味わっていただけるよう、本格的なシチリア料理を提供いたします。シチリアへ渡り、本物の技を体得したシェフが作る珠玉のシチリア料理の数々を心ゆくまでお楽しみください。

2. こだわりのシチリア料理とシチリアワイン

食材は、現地にて買い付け。コストはかかりますが、やはり現地の食材でないと、本場のあの味は再現できないのです。厳選された新鮮な食材にこだわって調理しています。ワインも全150種類以上を取り揃え、シチリアワインだけでも60種類以上をご用意しております。

3. 池袋の路地裏に佇む、一軒家バール

池袋の路地裏に佇む、シチリアらしさが特徴的なお店です。食器や、床や壁のタイル、照明器具までシチリアでオーダーメイドし輸入。店内の至る所にシチリアの香りが漂い、まるでシチリアのトラットリア・バールにいるかのような錯覚におちいる空間です。

――――――――――――――――――――――――――――

サイドバナー

――――――――――――――――――――――――――――
①ソムリエのワインブログ
②今月のこだわりの逸品
③こだわりのシチリアワイン販売中

サイズ：横：202px　縦：110px

▼下層ページ

――――――――――――――――――――――――――――
Concept
――――――――――――――――――――――――――――
2018年、池袋の地にレストラン「トラットリア・ゼロ」が誕生しました。

私たちはシチリアらしさを感じていただけるよう、サービス、料理、店作りのすべてにおいて真摯に向き合い、本物を追い求める心を持ってゲストをお迎えいたします。
路地裏に佇むトラットリア・ゼロは、食器や、床や壁のタイル、照明器具まで現地でオーダーメイドし輸入。店内の至る所にシチリアの香りが漂います。

ご家族・ご友人、大切な方と一緒に、お仕事帰りにおひとりでも、お気軽にお越しください。ご来店、心よりお待ちしております。

――――――――――――――――――――――――――――
Menu
――――――――――――――――――――――――――――
新鮮な地中海の魚介と、シチリアの太陽をふんだんに浴びて育った食材の絶妙なハーモニーをお楽しみください。シチリアにて、本物の技を体得したシェフが腕を振るいます。

季節ごとの旬の食材をふんだんに使ったシェフオススメの逸品もぜひご賞味ください。
詳しくはスタッフまでお気軽にお尋ねください。

――――――――――――――――――――――――――――
QA
――――――――――――――――――――――――――――
Q、クレジットカードでの支払いは可能ですか？
A、可能です。VISA、Master、JCB、AMEX、Dinersに対応しております。

Q、近くに駐車場はありますか？
A、いくつかありますが、すぐ満車になりますので電車でのお越しをおすすめします。

Q、一人あたりの予算はいくらくらいでしょうか？
A、￥1,000～￥3,000となっております。

Q、タバコは吸えますか？
A、恐れ入ります、全席禁煙となっております。

Q、お店の貸し切りはできますか？
A、可能です。お気軽にお問い合わせください。