

イタリア政府が認めた名店。
東京・麹町の高級イタリアンレストラン
「エリオ・ロカンダ・イタリアーナ」

一生一食

食べられないかもしれない至極の

G.アルマーニやザックローニ元監督、
ジーコ元監督など著名人にもファンが多数。
2日間だけ、この絶品を堪能できる――

Volume.1

Cacio e Pepe

カーチョエペペ



Elio
Locanda Italiana

G.アルマーニ、ザックローニ元監督も通う
名店の極上パスタ、今だけ上陸。

2023.11.5 (sun) — 11.6 (mon)

営業時間 11:30~20:30(最終入店 20:00) 場所 四つ橋線 肥後橋駅 から徒歩3分「フェスタ京町堀」



- Restaurant

イタリア政府が認めた「エリオ・ロカンダ・イタリアーナ」

創業27年、東京・麹町の高級イタリアンレストラン。こだわりは、全国の新鮮なオーガニック食材だけを使い、日本風アレンジすることなく、本場の味を提供すること。アルマーニの創業者であるジョルジオ・アルマーニ、サッカー日本代表のザッケローニ元監督やジーコ元監督など各界の著名人にも愛されています。本レストランは、スカルファノ元大統領からイタリア政府公認レストランの称号を授与されました。オーナーも功績を讃えられ、イタリア共和国功労勲章を3度も受賞。



店舗WEBサイト：<https://www.elio.co.jp/>

- Menu

カーチョエペペ

黒コショウ入りチーズと生クリームでつくるパスタ。チーズは、世界最高峰の技術を持つ北海道の工房が手がけたフォルマッジョを使用。北海道産100%生乳を贅沢に使った熟成オーガニックチーズです。パスタは、イタリア産の小麦粉でつくられた「キタッラ」を使用。



価格：1,800円(税込) [決済方法：現金/PayPay]

- Project



南海電鉄は、「一生一食」をコンセプトに新たな飲食プロジェクトを開始します。「遠方だから飲食店までの交通費がかかる」等、「食べるまで」にハードルがあることで、「一生食べられないかもしれない至極の一食」が世の中には存在します。「食」を新たな切り口として、移動の不自由さなどを解消し、日本全国の人気店のメニューを手軽に食べられる試みを展開していきます。

お問い合わせ先 startup@nankai.co.jp (南海電鉄 イノベーション推進部 飲食関連事業担当)

- Access

- 日程 2023.11.5(sun)～11.6(mon)
- 営業時間 11:30～20:30 (最終入店 20:00)
- 場所 四つ橋線 肥後橋駅 から徒歩3分「フェスタ京町堀」
- 住所 大阪市西区京町堀1丁目7-18 2階

