

地元素材で表現するイタリアの郷土料理。  
北海道・札幌のイタリアンレストラン  
「テアトロ・ディ・マッサ」

# 一生一食

食べられないかもしれない至極の

稀少ウニ使用の極上パスタ「タヤリン」と  
香りを引き立てる白ワインのマリアージュ。  
コース限定料理を単品で堪能できる――

北海道で食べると



往復時間：7時間



移動距離：1,300km



時期：6-8月限定



Volume.3

北海道古平産ウニのタヤリン

¥3,500 (税込)

7.16 (火)



7.22 (月)

北海道レストランの極上ウニパスタ。  
7日間限定、大阪に初上陸！

ご予約はこちら



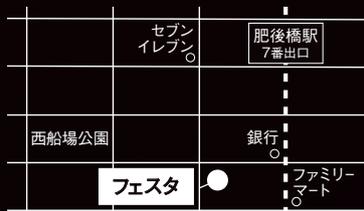
日程 2024.7.16 (火) - 7.22 (月)

営業時間 11:30-13:30LO, 18:00-20:00LO

場所 四つ橋線 肥後橋駅 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

お問合せ先 startup@nankai.co.jp



阪神高速1号環状線

イベント詳細はこちら

「なんかいいね」があふれる  
NANKAI



## - Restaurant

### 郷土料理の再構築「テアトロ・ディ・マッサ」

創業10周年、北海道・札幌の高級イタリアンレストラン。弱冠27歳でシェフに就任した玉崎静流は、北海道で生まれ育ちました。こだわりは、四季で変化する北海道の豊かな食材を使用すること。生産者とのつながりも大切にしており、素材を活かすことを大事にするイタリアの郷土料理の性質とマッチしています。その地で採れた産物をイタリア料理へ昇華することで、郷土料理を現代風に再構築。本レストランは、2019年にミシュランと双璧をなす歴史ある美食ガイド「ゴ・エ・ミヨ」、2023年に「食べログ百名店」に選出されました。



## - Menu

### 北海道古平産ウニのタヤリン(フォカッチャ付き) & クリン

夏季コース限定料理、旬の稀少ウニを贅沢に使用したパスタ。夏の2ヶ月間だけ漁が解禁されるキタムラサキウニの甘みと、トマトのさっぱりとした酸味が絡まり、北海道の夏の味覚をご体験いただけます。ミネラルを感じる白ワインがさらにウニの香りを引き立て、至極のマリアージュを堪能できます。



価格(税込): タヤリン 3,500円、クリン 1,000円

決済方法: 現金 / クレジットカード(各種) / PayPay

※内容は予告なく変更する場合がございますのでご了承ください。提供時、実際のイメージと異なる場合がございます。

## - 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。最新情報はXで更新しております。

協力  mottox

