

おいしいイタリア、陽気なイタリアを楽しもう！

イタリア展を開催します

催事名：イタリア展
場所：京阪百貨店 守口店 8階大催事場
期間：2019年8月1日(木)～8月6日(火)
営業時間：各日 10:00～19:00 ※イトインのラストオーダーは 18:00
後援：在大阪イタリア総領事館

京阪百貨店(本社：守口市 代表取締役：辻 良介) 守口店では、イタリアの味と技を約 40 社集め、イタリア展を開催します。できたてをその場で召し上げられるイトインコーナーおよび全 60 席のフードコートを展開するほか、日替わりセミナーの開催や工芸品の販売等、イタリアを存分に楽しめる 6 日間です。



できたてを召し上げれ！大人気のイタリアの味

イトイン <リストランテ・アルポルト>

帆立貝と雲丹のトマトクリームソース 1皿 1,944 円(税込)

東京・西麻布の名店<リストランテ・アルポルト>から片岡 護シェフが来店。同店の人気メニューである、濃厚な味わいの雲丹のトマトクリームソースのほか、料理に合わせたワインやビールなども一緒お楽しみいただけます。※各日限定 50 食



フードコート <ソロピッツァナポレターナ ダドン アドルフォ>

マルゲリータ エクストラ 1枚 1,026 円(税込)

2010 年ナポリピッツァ職人世界選手権 S.T.G 部門で優勝した牧島昭成氏と、ナポリの巨匠アドルフォ・マルレッタ氏のコラボレーション店が登場。高級な水牛モッツアレラを使用した「世界一の味」をお楽しみください。※牧島氏、アドルフォ氏の来店はありません。



リストランテ・アルポルト シェフ 片岡 護 氏

イタリアがもっと好きになる！日替わり イタリアンセミナー

- 8月1日(木) 15:00～(約 45 分間)
「トスカーナの食文化について」講師 パスタソリーゾ 小川陽平氏
 - 8月2日(金) 15:00～(約 45 分間)
「オリーブオイルセミナー」講師 イタリア料理研究家 荻堂紀里氏
 - 8月3日(土) 14:00～(約 60 分間)
「イタリア料理教室」講師 Piccolo Mondo 主宰 Romy 氏
 - 8月3日(土) 16:00～
「ワインとチーズのマリアージュ」講師 Cheese&Wine Kitchen M
 - 8月4日(日) 11:30～/14:00～(各回約 60 分間)
「片岡 護シェフの料理教室」講師 リストランテ・アルポルト シェフ 片岡 護氏
- ※いずれも席数は約 30 席(先着順)、参加費は無料です。

本催事のさらに詳しいラインアップにつきましては、京阪百貨店ホームページ「今週のチラシ」ページよりご確認ください。

URL <https://www.keihan-dept.co.jp/chirashi/> ※掲載期間は7月31日(水)～8月6日(火)です。