



# URATACHI・COLORS

CONTENTS

URATACHIグルメ、最前線。／ 早期予約で、絶対お得な“限定プラン”をゲット!! 「アレッタ」の忘・新年会

VOL.2

平成最後の

JOYFM presents  
FM MIYAZAKI

豪華でお得な  
“限定プラン”が  
お得になる  
10日間!!

## 「忘年会早割スーパーセール」開催!!

【期間】10月10日(水)～10月19日(金)

「アレッタ」の忘年会が、かな～りお得に楽しめる、夢のような10日間。  
幹事さん、この期間に忘年会の予約をしないと、きっと後悔しますよ!!



**食べ飲み放題プラン** 一人様 4,000円(税込)の場合...

スーパーセール  
2大特典

- ★フリードリンクが無料アップグレード! スパークリングワインも飲み放題に!!
- ★参加者全員にお年玉クーポンをプレゼント!



**ズッパプラン** 一人様 5,000円(税込)の場合...

スーパーセール  
3大特典

- ★30分時間延長(通常500円)無料サービス! 150分食べ飲み放題に!!
- ★フリードリンクが無料アップグレード! スパークリングワインも飲み放題に!!
- ★参加者全員にお年玉クーポンをプレゼント!

さらに ラジオ特典もあるので、「HYBRID MORNING」を要チェック!!

**トマホークプラン** 一人様 6,000円(税込)の場合...

スーパーセール  
4大特典

- ★500円(税込)OFF! ~~6,000円(税込)~~ → **5,500円(税込)に!!**
- ★60分時間延長(通常1,000円)無料サービス! 180分食べ飲み放題に!!
- ★フリードリンクが無料アップグレード! スパークリングワインも飲み放題に!!
- ★参加者全員にお年玉クーポンをプレゼント!

さらに ラジオ特典もあるので、「HYBRID MORNING」を要チェック!!

ご予約完了  
までの流れ

① 電話またはHPからのご予約お申し込み

② ご希望内容の確認・調整後、アレッタ担当者よりご連絡

③ ご予約の完了

※ズッパプラン、トマホークプランは、調理の手間が掛かり、1日の提供可能数が限られる為、リクエストベースでの対応とさせていただきます。予め、ご了承ください。

[ご予約・お問合せ] ☎0985-31-3333 <http://www.aletta.info>



今年3月、文化ストリートに慧星の如く現れ人気をかっさらった「炭火焼処ひらこ」が、12月に東京西麻布に電撃移転することがわかった。鶏の部位毎に日本酒などのお酒とのペアリングを提案する独自のスタイルが東京のディベロッパーの目に止まり、進出を熱望されたのがきっかけだという。「ウラタチ」発の人気店にエールを送りたい。

# 余韻まで 美味しい、URATACHI GOURMET。

宮崎の注目エリア、通称「ウラタチ」のムーブメントがさらに勢いを増している。特に目立つのがグルメ。面白い人が面白いコトを考え、出会いが新たな出会いを生み、皆が本気で本物を追及する。そんな熱気を帯びた「ウラタチ」の変化は、彼ら一人ひとりの情熱と郷土愛が生んだ進化に他ならない。今回はその最前線のリアルに迫るべく、こんなお二人に話を聞いた。

「登場いただいたのは、和食『洪玄』の新田倫明さんとイタリアン『イル・ソリーゾ』の小坂正史さん。孤高のスタイルでグルメシーンをリードするお二人にとつての「ウラタチ」の魅力や自身の夢とは。読めば、ますます行きたくなる「ウラタチ」のオモテとウラ話、たっぷりどうぞ。

——— お二人のこれまでのヒストリーと、それぞれの「料理観」とは？

小坂正史さん(以下小坂) こんな形で新田さんとお会いすることになるなんて、想像もしてませんでした(笑)。

新田倫明さん(以下新田) 同郷の先輩でもありますが、僕はもう嬉しくて。本当は今日もお酒呑んで来ようって思ってたんですよ。そっちの方が舌の滑りがよくなるので(笑)。

小坂 そうですよ、新田さんは呑んでからが仕事ですものね。新田 「新田さんは呑まないダメってお客さんの方から注意されます(笑)。どうもそっちの方が動きにキレが出て、料理も美味しくなるみたいです。

小坂 新田さんと初めてお会いしたのは僕の店に客としていらしてくださった時でした。和食をやっているのにイタリア人みたいな方だなと。

新田 やめてください(笑)。僕も小坂さん素敵だなんて。一緒にやられてる奥様もきれいだし、お店もカッコいいし、もちろん料理も凄く美味しいし。

小坂 新田さんはお酒が入るとトーク力が3倍になるから(笑)。

僕がまず新田さんに感じたのは、料理観。というか料理に対する姿勢や考え方が自分と似ているなということ。

新田 真面目で嘘がつかないですよ(笑)。実は僕の実家は鰻屋なんですけど、ひとつのことに徹する仕事に性合が合わなくて外へ出ました。いろんな勉強をしたかったし、いろんな料理でお客さんを楽しませたいと思ったんです。僕の今があるのは宮崎にあった『藩』という店の料理長、中迫好一さんの存在が大きい。

京料理の面白さを徹底して学ばせていただきました。小坂 僕が作るのはイタリアの郷土料理ですから、やはり基本が大事になります。新田さんが作る和食も基本がしっかりとあるから、一見斬新なアイデアに見えても、味わうと的外していないことがわりと伝わります。ただ、その発想力や創造力には僕は頭が上がりません。それにこのキャラクターで、まるで笑顔が前菜代わり。一緒に居るだけで幸せな気分になります。

新田 僕、イタリア人じゃないですけど(笑)、小坂さんはイタリアで修行されたんですよね。小坂 福岡で修行をしていた時に「日本でイタリアを学ぶことが、外国で和食を学ぶものじゃないか」って、疑問に思ったのがきっかけでした。その後、トータル4年ぐらいイタリアのいろんな地方を回って修行をし、各地のトラディショナルな味を学びました。

新田 本格的、という言い方も失礼なぐらいの本物のイタリアンですよ。

小坂 嘘になる料理は出たくないんです。お客さんが現地ですら、と申すなら申し訳ないし、僕自身が嫌なんです。そういうの。ただ、向こうのままで日本人の舌には少し塩分がキツイので、そのへんの加減は心得ています。

——— 「ウラタチ」に思うこと。その魅力とお二人のこれからについて。

小坂 店を始めたのは僕の方が早いですけど、「ウラタチ」に移転して来た時は、すでに新田さんの店は大繁盛でしたよね。

新田 いやいやいや(笑)。店を始めて5年半になりますけど、最初は大変でしたよ、本当に。胃が痛くて寝られないんですよ。通りにダレもない。夜はもつとこない。しかもビルのずーっと奥でしょ。これはもう絶望的だなと。

小坂 僕がああ場所であってたら、たぶん失敗していますよ。



小坂 僕が作るのはイタリアの郷土料理ですから、やはり基本が大事になります。新田さんが作る和食も基本がしっかりとあるから、一見斬新なアイデアに見えても、味わうと的外していないことがわりと伝わります。ただ、その発想力や創造力には僕は頭が上がりません。それにこのキャラクターで、まるで笑顔が前菜代わり。一緒に居るだけで幸せな気分になります。

新田 僕、イタリア人じゃないですけど(笑)、小坂さんはイタリアで修行されたんですよね。小坂 福岡で修行をしていた時に「日本でイタリアを学ぶことが、外国で和食を学ぶものじゃないか」って、疑問に思ったのがきっかけでした。その後、トータル4年ぐらいイタリアのいろんな地方を回って修行をし、各地のトラディショナルな味を学びました。

新田 本格的、という言い方も失礼なぐらいの本物のイタリアンですよ。

小坂 嘘になる料理は出たくないんです。お客さんが現地ですら、と申すなら申し訳ないし、僕自身が嫌なんです。そういうの。ただ、向こうのままで日本人の舌には少し塩分がキツイので、そのへんの加減は心得ています。

——— 「ウラタチ」に思うこと。その魅力とお二人のこれからについて。

小坂 店を始めたのは僕の方が早いですけど、「ウラタチ」に移転して来た時は、すでに新田さんの店は大繁盛でしたよね。

新田 いやいやいや(笑)。店を始めて5年半になりますけど、最初は大変でしたよ、本当に。胃が痛くて寝られないんですよ。通りにダレもない。夜はもつとこない。しかもビルのずーっと奥でしょ。これはもう絶望的だなと。

小坂 僕がああ場所であってたら、たぶん失敗していますよ。



新田 いいえ、大成功間違いナシです(笑)。僕がここに決めたのは雰囲気もありますけど、正直家賃が手頃だったのも魅力でした。その分、食材にお金をかけられるし、お客さんに美味しいものを提供できますから。

小坂 僕はイタリアの後に東京で4年ぐらい修行をしました。当然、都内で店を、と思ったのですが、なんかしっくりこないんですよ。都会のクールな感じがどうにも肌に合わない。それで宮崎で店を始めたのですが、最初は人通りが多い場所がいいだろうと中央通りに出店しました。でもある時お客さんから「店のドアを開けた途端、一気にイタリアから現実に戻される」と言われてハッとなった。人混み溢れるこの場所での料理の余韻なんて楽しめない。そう改めて気づかされたんです。「ウラタチ」に移転を決めたのは、この静かなところが気に入ったからに他なりません。

新田 僕の店がある四季通りは、昔は2軒ぐらいしか店はありませんでしたし、店を出すと皆から大反対されました。3年経ってからです、この場所であっていいかと手応えを感じたのは。

小坂 僕は今でも続けられるかどうか心配です。新田 勘弁してください、完璧なイタリアンを出す小坂さんにそう言われたら僕は100年経っても安心できません(笑)。

でもどうですか、今の「ウラタチ」は前よりずっと賑わうようになってますし、通りに飲食店がどんどん増えてます。

小坂 新田さんのお店もそうですけど、専門店とかこだわった店が「ウラタチ」には多いような気がします。なんか面白い店とか人がやってらっしゃる店が増えすぎて困るけど、良い店には頑張ってください。でも、宮崎ってお店をやりたがっている人が少ないような印象があります。

新田 うーん、そうですね、やることはやるんだけど、一度の失敗ですぐ辞めちゃうっていうか、諦めが早いというか。

小坂 南国特有の緩さなんだろうけど、逆に助けられる面もあるし、その気質は宮崎らしさの根幹でもあると思います。ということ、店を出している僕らもつと頑張らなといけないワケだ。

新田 僕がもう一人いたら「ウラタチ」で日本酒バーとかやってみたいんですけどね。

小坂 また酔っ払いが増える、という(笑)。

新田 それは確実です(笑)。小坂さんは「ウラタチ」でやってみたいことはないんですか？

小坂 飲食業にはこだわらずにイタリアの魅力を広めることをやりたいとは思ってますけど……うん、それ以上は言いたくない(笑)。

新田 分かりました、アニキ(笑)。今度、またお店に伺います。

小坂 呑んで来るんですよ、確実に。

新田 確実に呑んで来ます(笑)。

## 【対談】INTERVIEW

### MICHIAKI NITTA

洪玄 / 新田倫明さん

#### 【PROFILE】

1975年宮崎県児湯郡都農町出身。関西の調理師学校で料理の基礎を学ぶ。京料理店「藩」の料理長、中迫好一氏と出会い京料理に開眼。5年半前に「ウラタチ」に「洪玄」を開業。料理と日本酒のペアリングが楽しめる料理店として名を馳せる。

### MASAFUMI KOSAKA

イル・ソリーゾ / 小坂正史さん

#### 【PROFILE】

1971年宮崎県児湯郡都農町出身。イタリア各地のトラディショナル料理を、延べ4年の歳月をかけて習得。東京での修行を経て「イル・ソリーゾ」を開業し、3年前に「ウラタチ」に移転。イタリアンの真髄を堪能させる希少な店として、宮崎県内外に多くのファンを持つ。

# できる幹事は、終わった後に差を付ける！ 早期予約で、絶対お得な“限定プラン”をゲット!! 「アレッタ」の忘・新年会

年に一度の忘・新年会、もっと豪華に贅沢に、しかもお得に楽しみたい! そんな期待に応えてくれるのが「アレッタ」だ。  
早期予約で計画仕入れや宣伝経費を削減、浮いた予算をそのままお客様に還元するというのだ。  
幹事さん、この情報は見逃せませんよ!!

1日6本しか焼けない  
このトマホークステーキは、  
早い者勝ちですよ!!



素朴なのに美しい。  
まっすぐに  
胸を打つパスタ。

空気が違うな、と思います。ドアを開けた途端、静かな田舎にひっそりと佇む名リストロンテ、といった風情に包まれるんです。味わえるのは、おまかせコース。腕を奮う小坂シマの信念は、本物のイタリアンを作ること。例えばプリアア州固有のパスタ、トロッコリの独特の食感が楽しめる「生アーモンドとルーコラのトロッコリ」には、シェフが現地で買求めた木製の専用カッターが用いられています。そんな真剣で温かなシェフの眼差しは、すべての料理に注がれていて、一口味わっただけで期待感がどんどん膨らみます。奥様の明るく優しいおもてなしも心に響きます。

05. イル・ソリーゾの「生アーモンドとルーコラのトロッコリ」  
※おまかせコース6,480円(税込)~の一品。内容は時期によって変更。



イル・ソリーゾ  
住所：宮崎市橋通東3-5-28長ビル1階 電話：0985-22-5756  
営業時間：18時~022時 定休日：日曜

07. ラクサの「ラクサ」  
850円(税込)



ラクサ  
住所：宮崎市橋通東3-5-5 山下ビル2階  
電話：0985-27-6236  
営業時間：11時~21時  
定休日：不定

「ウラタチ」のアジアンパワーは、目を見張るものがあります。この店もそのひとつですが、シンガポールやマレーシア、インドネシアのまだ馴染みのないご当地料理が味わえるとあって、他とはひと味違います。ダントツの人氣は、店名にも掲げた「ラクサ」。僕も最初食べた時は嘘でしょ、と叫びました。ラーメンに似た小麦粉麺と平打ちの米粉麺という2種類の麺がひとつの丼の中に盛り込まれているんですからびっくり。でもこれが旨いんです。

燻製パウリーにも燻ざれます。

06. ラクダストアの「RAKUDAセット」1,000円(税込)



ラクダストア  
住所：宮崎市橋通東3-4-26-1 電話：0985-73-9353  
営業時間：18時~24時(023時) 定休日：日曜

「肉食燻製酒場」を名乗る超個性派のお店は、燻したチップのいい香りっていいです。プレートから燻製にハマったという店主、蛸原さんが追及するのは、食材の旨味を最大限に引き出す燻製術。その真髄を手軽に楽しめるのが、生ビール付きの燻製3種盛り「RAKUDAセット」。その中のひとつでセットには必ず含まれるという砂ズリの燻製には、マジで驚きました。これが砂ズリか、というくらい香ばしく旨いんです。

08. 6ziコーヒーショップの「手作り濃厚なめらかプリン」  
450円(税込)



6ziコーヒーショップ  
住所：宮崎市橋通東3-2-14  
電話：090-9973-1546  
営業時間：15時~24時  
定休日：不定

シメでもいききたい、「深夜プリン」の穴場カフェ。夜の12時まで開いてるカフェです。「ウラタチ」ではないんですが、仕事帰りなどひと息つきたい時に利用しています。必ずオーダーするのが「手作り濃厚なめらかプリン」。名前だけで既に美味しそうですが、それ以上に滑らかで濃厚、かつムースみtainなとろける食感。プリンと相性の抜群のコーヒーの豆は、地元のもの、福岡の「マンリーコーヒー」さんのもので直接仕入れてるそう。シメ代わりにプリンとコーヒー、なんていうのも素敵です。

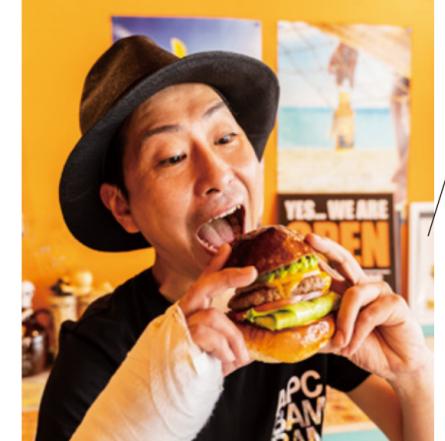
「ウラタチ」の忘年会は、もう始まっている!!



いかがでしたが、「ウラタチ」グルメ。僕も行く度にくすぐり刺激を受けているんです。どこの人気のお店で、中には忘年会の予約も既に入っているところも。僕も負けないよう、美味しい料理を作って頑張ります。まずは忘年会ですね!

## 【第一特集】アレッタの内田シェフが紹介する! URATACHIグルメ、 内田的 最前線。

04. ブギーズの「アボカドチーズバーガー」980円(税込)



ド迫力のハンバーガーは、その見た目と違い繊細な味の工夫がされています。パンズはパン屋に別注、パテはアメリカンビーフ100%でロース肉とバラ肉を使い分けるこだわり。それだけじゃありません。一番人気の「アボカドチーズバーガー」をひとかじりした途端、本当の美味しさとお会いします。パンズのふくらみ感とレタスのシャキシャキ感、そして肉汁とばじりしたパテのしっとり感が織り成す絶妙な食感。これぞブギーズの醍醐味です。

食べ応えも最高!

見た目も味も迫力満点。でも一番は、抜群の食感。

ブギーズ  
住所：宮崎市橋通東3-5-3日野ビル2階 電話：0985-38-5848  
営業時間：11時30分~20時 定休日：不定



ミラノ風カツレツ

北部「ロンバルディア州」を代表するメニュー。溢れる肉の旨味にチーズやバターの香ばしさが絶妙に絡む逸品。



これはおすすめ!  
赤ワインが進むこと  
間違いなしです!!

牛肉のブラザード ピエモンテ風

赤ワインの牛肉煮。驚くほど柔らかい肉と香味野菜の旨味が一体となった、深く濃い大人の味が魅力。



## Secondo Piatto

おかわり必至のメイン料理

ポリットミスト  
サルサヴェルデ添え

肉や野菜をハーブと煮た北イタリアの名物料理は、ポトフやおでんの佇まい。ニンニクが効いたサルサヴェルデ(緑色のソース)と一緒にどうぞ。



魚の香草パン粉焼き

チーズやアンチョビを使ったアレッタ特製の香草パン粉の香ばしさと、白身魚のふっくらとした食感が特徴の一品。

## Dolce

専門店も顔負けの本格デザート

ズコット ディ  
チョコレート

「トスカーナ州」フィレンツェ生まれの名物デザート。洋酒が香る生地にはヘーゼルナッツやドライフルーツなどの具材がいっぱい。



中部の  
おすすめ  
メニュー



パネトーネ風パウンドケーキ

イタリア伝統の菓子パンは、クリスマス菓子の一つとしても有名。ブランデー香る大人のケーキに仕上がっている。



パンナコッタ

生クリームと生乳をたっぷりを使い、他では味わえない深いコクを追求した、イタリアを代表するスイーツ。

ブラッドオレンジと  
チョコレートムース

酸味が効いたブラッドオレンジのジュレと、ビターなチョコレートムースの絶妙なハーモニーが楽しめる。



野菜たっぷり  
ミネストローネ

野菜の甘味や旨味を凝縮した具だくさんスープ。調味料を最小限に抑え、素材の味を際立たせている。



ポテトニョッキのクリームグラタン

キツネ色に焼けたグラタンの中には、チーズを仕込んだポテトニョッキや旬の野菜などの具材がいっぱい。



ミラノ風リゾット

オッブーコ(仔牛スネ肉)の旨味に溢れたミラノ定番のリゾット。伝統のレシピによるサフランの黄色も食欲をそそる。

お得な  
情報の前に

まずは

# 「アレッタ」史上最強の、 イタリアンフルコースが食べ放題。

「お決まり忘年会」の国境を超えて、イタリア北部から中部、そして南部までイタリア全土をめぐる華やかな食の旅へ。定番料理はもちろん、郷土料理やジビエなど、本格的なイタリアンが全て食べ放題。前菜からデザートまでフルコース仕立てで楽しめます。

ライスコロッケ アランチャーニ

形がオレンジに似ていることから「アランチャーニ」と呼ばれる、ライスコロッケ。チーズベースで具材は日替わりのお楽しみ。南の離島部「シチリア州」の名物だ。



南部の  
おすすめ  
メニュー



チキンとキュウリのトンナート

イタリア北西部「ピエモンテ州」に伝承されるツナのソース=トンナートを使った前菜。チキンとキュウリの取り合わせも見事。

## Antipasto

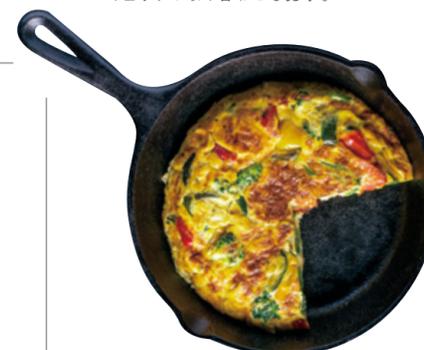
彩り鮮やかな前菜

鱈のムース パッカラマンテカートの  
クロスティーニ

ベネチアのあるイタリア北部「ヴェネト州」の逸品。クロスティーニ=バゲットとふっくらとした鱈のムースとの相性も抜群。



北部の  
おすすめ  
メニュー



イタリア版のオムレツ フリッタータ

イタリア定番のオムレツ。キッシュに似ているが、小麦粉を使わないので食べ応えは軽やか。多彩な具材入りで楽しませてくれる。

イタリア風南蛮漬け スカパーチェ

南部「カンパーニャ州」の名物。オリーブオイルで揚げた魚を柑橘などの酸味のある漬け汁に浸した一品。



ツナと白いんげん豆のサラダ

中部「トスカーナ州」でよく食べられているサラダ。ふっくらとした白いんげん豆とツナに、さっぱりとしたレモンが合います。

## Primo Piatto

イタリアンと言ったらパスタ・リゾット・スープ



ショートパスタのカルボナーラ

ローマのある「ラツィオ州」の名物料理。ペンネを基本にコンキリエやファルファッレなど、様々な種類のショートパスタが楽しめる。



中部の  
おすすめ  
メニュー



北部の  
おすすめ  
メニュー

シェフの気まぐれスパゲッティ 猪のボロネーゼ

ジビエを使ったボロネーゼは、北東部「エミリア・ロマーニャ州」からの一品。ワイルドな肉の旨味をたっぷりと堪能できる。

ジビエのパスタなんか  
食べたことありますか?  
これは絶品です!!



今年のアレッタの忘・新年会プランは、1年のラストを飾るにふさわしい豪華なイタリアン。20の自治州で構成されるイタリアは、ご当地料理の宝庫。例えば日本人にも馴染み深いパスタも、地方によってその形状も食感も様々あります」と熱弁を奮つたのは、自身もイタリアン好きだというアレッタ宮崎山形屋店・営業マネージャーの野中氏だ。「今回の忘・新年会プラン最大の魅力は、北はミラノのカツレツから南はシチリアのアランチャーニまで、イタリア全土の料理をまるごと楽しめること。大切な人や大好きな人と、舌で味わうイタリア旅行をご体験ください。目の前に並ぶのは、前菜のアンティパストからデザートドルチェまで、ホテルシェフの手作りによるフルコース仕様のイタリアン。もちろん食べ放題だから、フルコースもアラカルトも、好きなだけ味わっていただきたい。

Actors Square Coffee  
住所:宮崎市橋通東3-6-34 2階 電話:0985-26-8577  
営業時間:12時~24時/土曜~翌2時/日曜~21時 定休日:火曜



編集後記

出張の醍醐味は、“その土地の旨いものを喰らう”ことにある。いま時はネットで検索することも多くなったが、やはり確実なのは地元の方々からの生情報を元に探す方法だろう。全国各地、数々のお店を訪れたが、それに勝るものはないと思う。ガイドブックやネットのグルメサイトにはない名店に出会えた時は、得も言えぬ満足感に浸ることができる。

今回、対談でお世話になった渋谷さんは、正にこのパターン。日頃からお世話になっている山形屋の相談役からお誘い頂き訪れたのだが、立地、店づくり、お料理、そして接客(大将のお人柄)、どれをとっても私好み、一目惚れしたお店である。50歳を過ぎた私にとって、残された限りある食事をどこで取るかは大問題で、こんな出会いが至福の喜びとなる。

そしてもう一つ、孤独のグルメしながら、長年の勤を頼りに飛び込みで探すやり方もある。街を徘徊し、面構えのいい奴をひたすら探す。何度か店の前をいったり来たり、様子を伺いつつ飛び込んでみる。当たり外れはあるものの、当たりを引き当てるとは、麻雀で役満をツモったくらいの感動がある。

対談をお願いしたもう一軒、イル・ソリーゾさんは、この飛込パターンで出会ったお店だ。前を何度も通りながら何のお店か分からないままモヤモヤしていたところ、友人が突撃訪問、イタリアンであることが判明した。その日は入れず、日を改めてお食事に伺ったのだが、イタリアで修行を積まれたオーナーシェフの腕の良さ、お料理への姿勢、またサービスを務める奥様が作り出す店の雰囲気感激、うちのシェフを連れて何度も通うほどお気に入りの一軒となった。

山形屋さんの裾野に広がる「ウラタチ」は、今やこんなグルメな城下町となりつつある。狭い路地裏には、アジアン、フレンチ、イタリアンから和食まで、他県からわざわざ来る価値ありの名店から、カジュアルに楽しめる普段使いのお店まで、ありとあらゆるバリエーションが溢れている。

名店が街への集客を増やし、それがまた次の名店の誘致を促していく。自然と生まれてくるこの集積が街の魅力へとつながり街を元気にしていく。理路整然と意図的に作られたショッピングモールにも確かに便利さはある。しかし、ここにはショッピングモールには無い魅力が溢れている。

今この原稿を書いているアクターズ・スクエア・コーヒーさんもその一つ。一度足を運ぶと虜になってしまいうような、人と人とのつながりがある。一杯のコーヒーから様々なストーリーが生まれていく。さあ、そんな魅力を探しに、今宵は「ウラタチ」に迷い込んでみませんか? きっと素晴らしい出会いがあなたを待っていますよ。

株式会社 アレッタ ファインレストランズ  
代表取締役 葛和伸隆

[STAFF]  
Publisher Nobutaka Kuzuwa  
Director Hidenori Yoshida  
Photographer Tsuneharu Doi  
Illustrator Kazuhiko Ifuku  
Copywriter Saburo Nibun  
Designer Hidemasa Yoshino

これが  
早めの予約で  
かなりお得に!!

平成最後の  
忘年会早割  
スーパーセール  
開催

詳しくは、裏表紙  
をご覧ください。

JOY FMが  
応援します!!



そして 呑める人も呑めない人も  
みんな楽しめる、50種類の飲み放題。



忘・新年会プランでは、他所を圧倒する50種類のドリンクが飲み放題で楽しめる。ビール、ハイボール、焼酎はもちろん、カシス系のカクテルやアレッタ自慢のノンアルコールカクテルなどカクテルの種類が豊富に揃う。さらに、下記の特別料理をプラスした「ズッパプラン」または「トマホークプラン」だと、5種類のボトルワインも飲み放題に! イタリア料理とワインのペアリングがもっと多彩に楽しめる。

FREE DRINK MENU

キリン一番搾り、焼酎各種、サワー、ウイスキー、ワイン(赤・白)、梅酒、カクテル14種、ノンアルコールカクテル11種など、50種類が飲み放題。

さらに インスタ映え間違いなし。迫力の特別料理で、贅沢にグレードアップ。

忘・新年会をさらに盛り上げるのが2つの特別料理。とにかくどちらも見た目がスゴイ。牛リブロースの「トマホーク」は、漫画肉。まんまの迫力。「ズッパ・ディ・ペッシェ」は、ピザ生地で覆われた姿が目が釘付けだ。あるとなしでは大違いの特別料理だが、今回はさらにボトルワイン5種類飲み放題のオマケ付き。ということも、もうそれだけでアップ料金以上の得をしていることになる。



トマホークステーキ

市場にはあまり出まわらない骨付きの部位を使った、食べたくてもなかなか食べることの出来ない、肉食派にはたまらない逸品。塩胡椒とローズマリーでじっくり6時間マリネして塊のまま焼き上げるので、力強い肉の濃い旨味が魅力だ。



さらに、呑めない人も割り勘負けしない!  
50種類のソフトドリンクバーも飲み放題!!

ズッパ・ディ・ペッシェ

蟹、海老、烏賊、ムール貝などの魚介がたっぷり入ったナポリの漁師料理。モチモチのピザ生地と一緒に食べても、ピザ生地だけをソースに浸して食べても美味しい。



【忘・新年会プラン2018-2019 (120分制)】

[期間] 11月15日(木)~1月14日(月・祝)  
[時間] 17:30~23:00 (21:00ラストイン)  
※呑めない方に嬉しいサービス! 駐車場3時間まで無料

◎ 少人数でもOK! 食べ飲み放題プラン	イタリアンフルコース 食べ放題	+	50種類のドリンク 飲み放題	<ご予約・お問い合わせ> ☎0985-31-3333
お一人様 4,000円(税込) ※2名様~				
◎ ちょっと豪華に! ズッパプラン 限定	イタリアンフルコース 食べ放題	+	50種類のドリンク 飲み放題	+ 5種類のボトルワイン 飲み放題
お一人様 5,000円(税込) ※12名様~				+ 1日50食限定 ズッパ・ディ・ペッシェ
◎ 最高の贅沢を! トマホークプラン 限定	イタリアンフルコース 食べ放題	+	50種類のドリンク 飲み放題	+ 5種類のボトルワイン 飲み放題
お一人様 6,000円(税込) ※12名様~				+ 1日36食限定 トマホークステーキ

貸切可能 ◎ ガーデンルーム(中二階、テラスに面した明るいお部屋)の場合 Aスパン:25~40名様/Bスパン:10~18名様/Cスパン:40~50名様/完全貸切:80~120名様まで対応 ◎ ヨーロッパゾーン(完全バリアフリー、車椅子の方、年配の方でも対応可)の場合 80名様まで対応

貸出品 ・プロジェクター ・マイク2~6本 ・ビンゴゲーム機(有料) etc.