

イタリアのファッションブランド「オロビアンコ」監修の大阪のレストランが4周年！
ブランドカラーの「ブラック」をテーマに、業界初のすべてが真っ黒なイタリアン
「ブラックイタリアンコース」を9月1日（土）から提供
～何を食べているかわからない？！カラフルなインスタ映えの次は「モノクロ映え」～

株式会社きちり（本社東京都渋谷区、代表取締役社長 平川昌紀）は2018年9月1日（土）、イタリアのファッションブランドオロビアンコ監修の新業態レストラン「RISTORANTE Orobianco（リ스토랑テ オロビアンコ）」（大阪市中央区北浜4-4-12 ウメトク淀屋橋ビル1F）の4周年を記念し、すべてが真っ黒のイタリアンコース「ブラックイタリアンコース」を提供開始いたします。

■カラフルなインスタ映えの次は「モノクロ映え」！真っ黒な本格イタリアン

リ스토랑テ オロビアンコの4周年を記念し、レストランのブランドカラー「ブラック」をテーマとした真っ黒なイタリアン5種を盛り込んだ「ブラックイタリアンコース」を9月1日(土)より提供いたします。通常では彩り豊かなイタリアンを提供していますが、「イカ墨」「竹炭」などを使用し、すべて真っ黒に仕上げました。カラフルなインスタ映えに疲れたという声も多くなっているため、当店といたしましてはこれを機にモノクロの世界観を楽しんでいただきたいと思います。



コース名：ブラックイタリアンコース
販売期間：9月1日（土）～10月31日（水）
販売価格：お一人様 5,000円（税込）

コース内容：

- ・鴨胸肉の低温調理 バルサミコソース
- ・新鮮な生ウニのオイルソース 海の香りのスパゲッティー
- ・5種類のハーブとスパイスをブレンドしたスズキの特製パン粉焼き オリーブ風味
- ・黒毛和牛モモ肉のグリル
- ・漆黒のパンナコッタ フルーツ添え



店舗概要

店名：RISTORANTE Orobianco（リ스토랑テ オロビアンコ）
住所：大阪市中央区北浜4-4-12 ウメトク淀屋橋ビル1F
電話：06-6231-1212
営業時間：【月～金】ディナー 17:30～23:00 (L.O.22:00) / バー 17:30～23:00 (L.O.22:30)
ランチ 11:30～14:30 (L.O.14:00)
【土】ディナー 17:30～22:00 (L.O.21:00) / ランチ 11:30～15:00 (L.O.14:00)
定休日：日曜日・祝日
席数：70席
平均単価：5,000円～

ぜひ貴社媒体でのお取り扱いいただけますよう、お願い申し上げます。

●取材に関するお問い合わせ

株式会社きちり 広報担当

高崎 (080-9425-7474 / takasaki@kichiri.co.jp)

福永 (070-1268-0919 / fukunaga@kichiri.co.jp)