

大人が感じる懐かしい味を気軽に楽しめるイタリアン
銀座「トラットリア リアナ」がメニューをリニューアル！
～マンマ（お母さん）の味を再現した、温かみのある料理の数々を提供～

株式会社クロコ（本社：東京都中央区、代表取締役：大和田大地）が運営する「トラットリア リアナ 銀座みゆき通り店」では、人気メニューの定番化を主にしたディナーメニューの完全リニューアルを実施いたしました。



「トラットリア リアナ 銀座みゆき通り店」は、「イタリアのマンマ（お母さん）の味を楽しむ、毎日寄りたくなるカジュアルイタリアン」をコンセプトに掲げたイタリアンレストランです。銀座という常に新しいものがあふれるエリアにありながら、どこか懐かしさを感じる温かみのある味、まるで第2の家のように「今日も帰りに寄りたくなる」そんなお店です。

今回は、これまでご来店されたゲストの皆様にご好評をいただいている期間限定メニューの定番化を中心に、フードメニューのリニューアルを実施。都会の喧騒を忘れさせてくれる「マンマ（お母さん）の味」を再現した様々な心温まるメニューを提供いたします。

お一人様でも大切な仲間とも楽しめる、本格イタリアンをカジュアルにお楽しみください。

■ オッソブーコ

伝統的なミラノの郷土料理。フォンドヴォーと赤ワインで煮込んで風味とコクを出し、お召し上がりいただくタイミングでバルサミコ酢をかけるのがリアナスタイルです。

価格：1,980円



■ 松坂ポークのグリル

弾力・保水性がともに良く歯触りの良い肉質の松坂ポーク。肉の持つ独自の旨味と脂肪の甘さ、そしてまるやかな味わいが特徴です。付け合わせの食べる粒マスタードとの相性も抜群。

価格：1,480円



■ ホタテとグレープフルーツのサラダ

グリルしたホタテとフレッシュなピンクグレープフルーツを自家製のフレンチドレッシングで味わう、さっぱりとした暑い時期にぴったりのサラダです。

価格：900円



■ 野菜たっぷりイタリアンオムレツ

ふわっふわで野菜たっぷりのオムレツをスキレットで焼き上げ、さらにパルミジャーノソースをかけてアツアツの状態でお召し上がりいただきます。

価格：800円



■ ヤリイカのイカ墨フリット

ヤリイカにイカ墨の衣をまとうせてサクッと揚げました。衣にイカ墨を混ぜることにより、風味とコクが増します。

価格：900円



■ ワタリガニのトマトクリームソース

ワタリガニをなんと1杯丸ごと使用。カニのエキスをしっかりと感じる事ができる、味わい深く贅沢なパスタです。

価格：1,500円



店舗情報

店名 : トラットリア リアナ 銀座みゆき通り店 (Liana)

住所 : 東京都中央区銀座5-10-6 第一御幸ビル B1F

電話 : 03-5568-5655

アクセス : 地下鉄 東銀座駅 A1出口 徒歩2分

地下鉄 銀座駅 A3出口 徒歩5分

J R 有楽町駅 徒歩8分

東銀座駅から193m

時間 : 【ランチ】 11:00～15:00 (LO15:00)

【ディナー】 17:00～23:00 (LO22:00)

定休日 : 日曜日

席数 : 60席

※上記営業時間・席数等は通常営業時のものとなります。

新型コロナウイルス感染拡大防止の為、営業時間や席数を変更して営業する場合がございますので、ご了承ください。

SNS : 【Instagram】 [@liana.ginza](https://www.instagram.com/liana.ginza)



会社概要

会社名 : 株式会社クロコ
代表者 : 代表取締役社長 大和田大地
所在地 : 東京都中央区銀座四丁目3番9号 クイーンズハウス地下1階
電話番号 : 03-6263-2965
設立 : 2017年12月
HP : <https://kuroco.jp/>
事業内容 : 飲食事業、システム開発事業、動画プロモーション事業、デザイン制作事業、飲食販売事業、エネルギー事業、オンライン秘書事業

株式会社クロコについて

全てのお客様・社員の黒子（クロコ）となり、社会の発展に貢献することを企業理念とし、国内24店舗の飲食事業、システム開発事業、動画プロモーション事業、デザイン制作事業、飲食販売事業、エネルギー事業、オンライン秘書事業と多岐にわたり黒子となって社会の発展に努めております。

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社クロコ

TEL : 03-6263-2965

E-mail : pr@kuroco.jp

【本件に関する取材・お問い合わせ先】

株式会社クロコ 本部長 星 洋輔

TEL : 090-7663-3726

E-mail : pr@kuroco.jp