



Ristorante TorrenteBianco 再オープンのご案内

日頃より Ristorante TorrenteBianco をご利用頂きまして誠にありがとうございます。平成 27 年 1 月より長期の休業を頂いておりましたが、このほど平成 27 年 5 月 16 日（土）より営業再開させて頂く運びとなりました。これも一重に皆様のご厚情の賜物と感謝しております。この度、新しい仲間を向かえ、新体制となりました。K ふうあむの豊かな自然のなか、こだわりぬいたエサと飼育方法で育てられた「しらさわ豚」や「ネラのたまご」、これからの収穫が楽しみな自家農園で栽培した「新鮮野菜」や「ハーブ」を使ったおいしいイタリアンをご提供させて頂きます。皆様のご来店を心よりお待ちしております。

なお、営業再開に伴い、下記のとおり営業時間のご変更をさせて頂きます。何卒ご理解下さいますようお願い申し上げます。今後とも Ristorante TorrenteBianco をより一層お引き立て下さいますようお願い申し上げます。



リストランテ トレンテビアンコ

OPEN : 12 : 00 ~ 14 : 00 (L.O.)

CLOSE : Monday, Tuesday

TEL : 0243-44-1020

TorrenteBianco スタッフ一同

～TorrenteBianco 新シェフのご紹介～



堤 太郎

Taro Tsutsumi

Profile

1979 年生まれ。高校卒業後、渡伊。
北イタリアを中心に数々のレストランで就業を重ねた。
日本に帰国後はイタリアで身につけた確かな技術をベースに
出張料理人として活躍し一躍有名に。
その後、「il tarrivo (イタリーヴォ)」の名において
東京（代々木上原）に店舗を構える。
この春より、TorrenteBianco のシェフとして就任。



シェフおまかせ

3,000 円ランチコース(税込)

Antipasto: しらさわ豚の田舎風行
Primo: ネラのたまごのカルボナーラ
Second: しらさわ豚の香草パン粉焼き
Dolce: チョコレートムース
Caffè: エスプレッソ
(上記は 例です)

豪快な風貌の堤シェフ。

みんなから愛されるそのキャラクターと、
研鑽された繊細な技術、おもてなしの心で、
お客様の心あたたまるときを演出致します。

K ふうあむの大自然とともに、
堤シェフの手がける絶品イタリアンを
TorrenteBianco でお楽しみください！
皆様のご来店をお待ちしております！