

RESTAURANT *Campanio* 2018.4.1

【レストラン カンパニオ】 *Grand Open*

French × *Itarian* × 創作料理



2018年4月1日。3人のシェフが技術の限りを尽くした料理を、3つの特別な空間で堪能できる【会員制・完全予約制Restaurant『Campanio』】が江坂駅徒歩4分の場所にオープン致します。フランスから帰国後、リッツカールトン大阪一ツ星レストラン『La Baie (ラ・ベ)』で勤務した経験を持つ吉田智、日本のイタリアンのパイオニアである片岡護シェフ監修のアルポルトカフェで研鑽を積んだ七夕純一、実家に焼きとん吉野を持ち、素材にこだわった創作料理を追求して来た料理界の異端児吉野弘也。3人がタッグを組んで織り成す創作・イタリアン・フレンチの要素を調和させたイノベティブフュージョンのレストラン『Campanio』。オープン前限定のVIP会員募集、お買い得なチケットの販売を行っております。

個性の違う味わいを愉しむ
贅沢なひとときを



1.全国の厳選食材・希少な食材をじっくり時間をかけて調理しています。 2.デザートまで飽きさせない料理を提供します。 3.ドリンクも豊富に取り揃えています。 4.5.彩り良い料理で、見た目楽しんでいただけます。 7. 100㎡以上の広々とした Roof Top Terrace。都会の森をイメージしました。気の合う仲間たちと楽しんでいただくのにピッタリです。 8.落ち着いたラグジュアリーな雰囲気Dining Space。家具はCassinaで揃え、大人の上質な時間を過ごすことができます。 9.個室もございます。

ABOUT CHEF



GENRE *French*
NAME 吉田 智
PROFILE
フランス料理を勉強するためフランスへ留学。卒業後、フランスの二つ星レストランRestaurant la pyramideで修行。2013年にリッツカールトン大阪一ツ星レストラン『La Baie (ラ・ベ)』で勤務。



GENRE *Itarian*
NAME 七夕 純一
PROFILE
日本のイタリアンのパイオニアである片岡護シェフ監修のアルポルトカフェで研鑽を積む。その後、「ラ・ベトラ」「アクアパッツァ」といった有名店でさらに腕に磨きかける。



GENRE 創作料理
NAME 吉野 弘也
PROFILE
実家に「焼きとん吉野」を持ち、素材にこだわった創作料理を追求して来た料理界の異端児。芸大卒業という異色の経歴を持ち、京都のフレンチイタリアン「オステリアバスティユ」にて修行。

Dinner MENU

ディナーメニュー 10,800円 (税込、サービス料込)

- ・ 緑アスパラガスのヴェルテー
- ・ 蛤のステーキ たけのこ わかめ
- ・ イサキのバイトリユフ 桜海老
- ・ オマールブルー 雲丹のタリオリーニ
- ・ 桜薫る明石鯛包み焼き 淡路の葉つき玉ねぎ
- ・ ヒュルゴー家シャラン産鴨の炭火焼
- ・ 瀬戸香 白アスパラガスのアイスクリーム
- ・ 苺みるく〜阿蘇山阿部牧場ジャージー牛乳 福岡県産あまおう〜

大人気のデザート、ドリンク込みの1,000円ランチはCafe Campanio 7〜17時で営業中



EVENT SPACE

多目的
イベントスペース
綺麗でリーズナブルな貸切イベントスペース。広さ43㎡、椅子24脚、TVモニター、ホワイトボード付で1室1000円/h! セミナー、ママ会などに便利。見学無料です。



RENTAL SPACE

キッチン付
レンタルスペース
新築マンションの一室をレンタル。自分たちで料理ができるパーソナルスペースで周りを気にすることなく料理やゲームをお楽しみいただけます。~10名、お子様可。

先行予約受付中

お得な割引チケットのご購入はこちら [3/30まで]
<https://www.makuake.com/project/campanio2/>
※Makuakeサイトに新規登録をお願いします



Restaurant Campanio

レストラン カンパニオ

Tel. 06-6105-9900

<https://www.makuake.com/project/campanio2/>

吹田市江の木町2-26 カンパニオ江坂
【営業時間】レストラン18時〜23時 / カフェ 7時〜17時
定休日なし

