

RESTAURANT *Campanio* 2018.4.1 *Grand Open*

[レストラン カンパニオ]



3人のシェフが腕をふるう 3つの空間で愉しむ食の饗宴

3人のシェフが、創作・イタリアン・フレンチの要素を調和させた料理を、3つの特別な空間で堪能できる「レストランCampanio」。4月1日についてオープンとなり、オープン前限定のVIP会員、お買い得なチケット販売も残りわずか。そんな中、Campanioのシェフ3名にお話を伺ってきました。



人の幸せは自分の幸せ

French

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。



料理人になるきっかけは、「料理が好き」そして「人を喜ばせたい」という想いからです。想いはさらに広がり、今では自分が好きな料理を通して、料理人やお客様同士など、「人と人」の繋がりを作りたと思うようになりました。自分自身も楽しみながら、来ていただいたお客様にもっと料理に興味を持っていただければ嬉しいです。



Dinner MENU

※ディナーはコースのみ

ディナーメニュー 10,800円(税込、サービス料込)

- ・アミューズ 白魚フリット 蜆鳥賊と田芹
- ・前菜 鮪 たけのこ 木の芽のモホソース
- ・前菜 白アスパラ 北坂養鶏場の卵のタルタル
- ・スープ 緑アスパラのタリアテッレ、ヴェルテ
- ・魚 ノドグロ、ハマグリ、生ワカメ
- ・パスタ 鳥賊 雲丹
- ・肉 七谷鴨 新ゴボウ 春掘り長芋
- ・アバンデセール 空豆、豆乳、ピスタチオ
- ・デザート イチゴ、トマト、パズル
- ・お茶菓

※完全予約制。予約・チケットの購入はwebサイトから [カンパニオ マクアケ](#) で検索自分にとっては百皿目のパスタも
お客様にとっては一皿目

「自分で調理し、その料理を出し、お客様に喜んでもらえる」というサイクルにのめり込み、大学を中退し調理の世界に入りました。お客様、3名のシェフ、スタッフ、お店、料理、食材、家具からカトラリーまで、それぞれが個性を主張しているながらも、調和している空間。一体感と調和を体感できるレストランです。皆様のご来店お待ちしております。

Italian

七夕 純一

PROFILE

日本のイタリアンのパイオニアである片岡謙シェフ監修のアルボルトカフェで研鑽を積む。その後、「ラ・ベッタ」「アクアパッツァ」といった有名店でさらに腕に磨きをかける。



ソムリエ/フロアマネージャー

今井 亮介

Sommelier

PROFILE

イタリアの三つ星レストランで料理とワインを学び、帰国後は北新地の二つ星レストランや、レストラン「La Baie」でソムリエとして勤務。

Restaurant Campanioが発信するコアな想いをお客様にそのまま提供するのが私の仕事だと思っています。料理を生かすも殺すも私の腕次第ですし、ワインで料理を引き立てられる幅をさらに広げていきたいです。

特別な人と特別なひとときを



DINING SPACE

ダイニングスペース

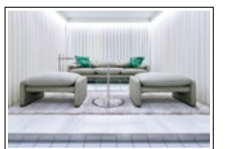
上質でありながら居心地の良い家具を備え、リラックスして特別な時間を過ごすことができる。横にあるオープンキッチンでは、シェフが腕を振る姿や音、香りなど臨場感を味わえる。



ROOF TOP TERRACE

屋上テラス

100m以上の広々とした空間。都会の森をイメージした屋上テラスでは隠れ家Barとして18時~23時まで営業。こちらは予約なしで入店可能なので、気の合う仲間やカップルで楽しめる。



PRIVATE ROOM

個室

VIP会員だけのプライベート空間。まるでヨーロッパのリビングにいるかのような上質な落ち着いた空間で切な人と楽しい時間を過ごせる。赤ちゃん、子ども可。



本能を刺激する食べ物に出会って欲しい

創作料理

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「オステリアバステュー」にて修行。

単純に美味しいものを食べたいという欲求と、それを皆で食べられる環境にいたいという思いで、料理の世界に入りました。Campanioでは、食べる人それぞれにとって美味しいだけ、お腹を満たすだけじゃない、今までに経験したことがないような「食」の経験を提供したいです。人と人の繋がりがだけでなく、食材の繋がりが意識できる「時」を楽しんでください。



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 Campanio Esaka2F
【営業時間】 レストラン18時~23時 定休日なし



完全予約制

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

会員制

初来店時にレギュラー会員の登録(登録は無料)。その後来店回数で「Bronze」「Platinum」「Diamond」と会員ランクがグレードアップする

月1,000円でコーヒー飲み放題の
定額制Cafe

Campanio Cafe

カンパニオ カフェ

※住所はRestaurant Campanioと同じ
【営業時間】 7時~17時 定休日なし
貸切でママ会などの対応も可。

Lunch Menu 11時半~14時

1. 日替わりパスタ
2. キーマカレー
3. 鯖サンド

ドリンク、デザートセットで
1,000円(税込)