TRINITA TIMES

2016 Summer
vol.5
6

尾崎牛のローストビーフ

オーナー 星川がすっかり虜になった希少価値が高く、幻と呼ばれる宮崎県産 尾崎牛。お客様からオーダーが入ってからローストし始めます。
お客様の好みで厚めにも薄めにもカットいたしますので、お気軽にスタッフまでお申し付けください。

2nd Anniversary

TRINITA
TRATTORIA
by Trinity

www.trinita.jp

TRINITA
TRATTORIA
by Trinity

いつもご来店いただきまして、誠にありがとうございます。
おかげさまでTRATTORIA TRINITAは2周年を迎えることができました。

この度、シェフとホールマネージャーのふたりでイタリア研修に行ってまいりました。
異なる食文化に触れ、楽しくも学ぶことの多い旅でした。
特に、イタリアでは当たり前の「アペリティーボタイム」は人々が食事と会話を楽しむ、とても魅力的な習慣に感じました。
そこで、6月からはみなさんにもこの素敵な時間を体験していただけるよう、特別メニューをご用意しました。

Ci vediamo al Trinita per un aperitivo!
（チ・ヴェディアーモ・アル・トリニータ・ペル・ウン・アペリティーボ / トリニータで待ち合わせ！　アペリティーボしましょう！）

イタリアの夕刻の特別な時間

今回は、ミラノ / トリノの市場で食材をリサーチしたり、カジュアルレストランやミシュラン1つ星レストランなどに行ったりして、イタリアの食事・食文化を体験してきました。

イタリア研修2日目、ディナーの予約時間まで2時間ほどあったので、カフェに立ち寄ることにしました。ドリンクを注文してふと横を見ると、お酒を飲みハムやオリーブなどをつまみながら楽しく会話しているグループがいくつもありました。イタリアのアペリティーボタイムの光景です。

「アペリティーボ」とは、イタリア語で「食前酒」を意味しています。ディナータイムの始まる20時頃まで、軽く飲もうという時間のようです。仕事帰りや夕食前の息抜きに、お酒を飲んだり、カフェでお茶をしたりして、友人や同僚と軽く食事をしながら時間を過ごします。イタリアでは、夕食は家族と過ごすので、20時くらいには一旦食事を切り上げて、家路につきます。

日本にはなかなかない習慣ですよね。そのゆったりとリラックスした時間と空間をトリニータでも再現したいと思いました。当店は記念日や特別な日にご利用いただくことが多いようですが、もう少しカジュアルな気分で立ち寄っていただければ幸いです。アペリティーボタイム風にアレンジした定番メニューやイタリアでも密かに人気のあったカクテルなどもご用意しています。

会社帰りや夕食を兼ねた待ち合わせなどに、ぜひご来店ください。

アペリティーボメニュー

*フードメニューとドリンクメニューから1つずつお選びいただけます。
*各種カクテル・ソフトドリンクも承ります。

1,000円（税抜）

- 前菜の盛り合わせ
- お肉パテ/サラミの盛り合わせ
- アヒージョと自家製パン

＋

アルコール
- ザ・サントリープレミアムモルツ
- グラスワイン（各種）
- アメリカーノ
- ミントビア

ノンアルコール
- サントリーオールフリー
- バージンモヒート
- サマーデライト
- レッドソンブレロ

TRATTORIA TRINITA

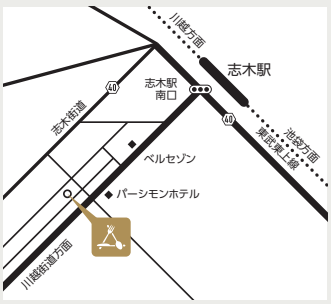
トラットリア・トリニータ

LUNCH　11:30 - 14:30　[L.O. 14:00]
DINNER　18:00 - 22:30　[L.O. 22:00]

東武東上線［志木駅］南口より徒歩7分
近くに有料駐車場あり

@mytrinita　@mytrinita

トリニータ レストラン　検索



352-0001 埼玉県新座市東北2-14-17
TEL：048-423-4880

オープン2周年の感謝の気持ちを込めて、
くじ引きを実施します。

Lottery

ランチタイムの目玉商品
- ランチタイムドルチェ/前菜プレゼント券
- ディナータイムドルチェ盛り合わせプレゼント券

ディナータイムの目玉商品
- 尾崎牛ローストビーフによく合うボトルワイン
- トリニータ人気メニュープレゼント券
- NuAns NEO
（トリニティ社製　SIMフリースマートフォン）