



SABATINI INTEREST TOKYO LTD.

2F Inose Bldg., 2-7-20 Kita Aoyama, Minato-ku, Tokyo, 107-0061, Japan
Phone. 03-5413-5515 Facsimile. 03-5413-5516

Fresco GIOVENTÙ *SABATINI*

フレスコ・ジョベントウ・サバティーニ 青山店

2005年5月23日（月）オープン

Fresco GIOVENTÙ SABATINI

「フレスコ・ジョベントウ・サバティーニ 青山店」

ローマ発のイタリアンデリ&カフェ 2005年5月23日(月) OPEN

青山の老舗イタリアン「リストランテ・サバティーニ」が、25年間守り続けてきた伝統とポリシーを、より多くの方々に身近なものとして提供すべく誕生したディフュージョンブランド「フレスコ・ジョベントウ・サバティーニ」が、サバティーニ上陸の地に新たに登場致します。同ビル地下1Fのリストランテとピッツェリア厨房で作られるデリやドルチェは、どれも本格派。日替わりのランチボックスや、ティラミスやジェラートなど、充実したテイクアウトメニューで、サバティーニテイストをカジュアルに楽しめます。サイズやトッピングのバリエーションも豊富なカフェや、テイクアウトできるワイン各種など、ドリンクも充実。営業時間は8:00~23:00。モーニングから夜食まで、あらゆるシーンにお好みのスタイルでご活用ください。

◆ こだわりある都市生活者のために ◆

モノへの選択眼を身につけ、本当に好きなモノを追求するこだわりある都市生活者が、美味しい料理を味わい、おしゃべりが出来る楽しい時間を提供します。

◆ 食を大切に考えるライフスタイルのために ◆

“自分らしくあること”を大切に考えるマイライフ・マイスタイル派に、充実した食のひとときと共に、憩いと安らぎの時間をご提供します。

◆ あらゆるシーンのスタイルを満足させるために ◆

季節を彩る新鮮な野菜、香り高いオリーブオイル、淹れたたのエスプレッソ……。

作り立ての美味しさを気軽なデリ&カフェで。

モーニングからディナーまで、あらゆる食のシーンに対応します。

【店舗概要】

- 店 名：フレスコ・ジョベントウ・サバティーニ 青山店
- 住 所：〒107-0061 東京都港区北青山2-13-5 サンクレストビル1F
- 電話・FAX番号：TEL：03-3402-3817/FAX：03-3402-3818
- 営業時間：モーニング/08:00~11:30
ランチ/11:30~15:00 (L.O./14:30)
ティー/15:00~17:00
ディナー・バー/17:00~23:00 (L.O./22:30)
土・日・祝日/10:00~21:00 (L.O./20:30)
- 定休日：年末年始
- 総面積：総坪数:23.4坪(客席:10.3坪/厨房:9.3坪/その他:3.8坪)
- 席数：総席数：24席
- オープン日：2005年5月23日(月)

■この件に関するお問い合わせ先

- ・東京サバティーニ・インテレスト株式会社 松田 TEL:03-5413-5515 FAX:03-5413-5516
- ・スピンドル 小林 TEL:03-5413-5415 FAX:03-5413-5416

Fresco GIOVENTÙ SABATINI

■ デリ&カフェメニュー

□ フード ～デリでも楽しめるリストランテの味～

ランチボックス	800
約10種のToday's Foods (冷・温菜)よりお好みの2品、本日のメイン、本日のライス	
パスタセット (イートインのみ)	900
Today's Foods	1品 250 / 3品セット 700
パニーニ	400～
パン各種	200～

□ ドルチェ ～サバティーニのシェフパティシエ特製スイーツの数々～

ケーキ各種	340～
ジェラート各種	380～

□ ドリンク ～パール感覚で本場のカフェやワインをご提供～

カフェ	・ホット	・エスプレッソ	Normale 250 / Doppio 300
		・カプチーノ	Piccolo 280 / Normale 330
	・アイス	・アイスコーヒー	Normale 300 / Grande 350
		・アイスカフェモカ	Normale 350 / Grande 400
		・カフェアッフオガート	Normale 450

※トッピング各種 ・エクストラショット/ホイップクリーム/トッピングシロップ13種 50

生ビール Normale 400 / Grande 600

ワイン Glass 400～ / Takeout bottle 1,000～

イタリアンワインフィズ各種 420

税込価格



Ristoranti Italiani
SABATINI
DAL 1958

【サバティーニ 概要】

《日本にイタリアの食文化を伝えたい》

「サバティーニ」がローマから日本に上陸したのは1981年のこと。日本では本格的なレストランなど皆無であった時代、レストランの格式そのままに、青山の地にオープンしました。以来、サービスからオペレーションまで、日本のイタリアンの草分けとして、ローマ本店そのままのスタイルは、今なお受け継がれています。

《お客様ひとり一人に食することの楽しさ、満足感と喜びのある時間を提供すること》

これこそ、創業者であるサバティーニ3兄弟がローマ創業50余年以来培ってきた、サバティーニの精神です。

オープン以来、青山店には常に3兄弟がローテーションで来日し、サバティーニの味とサービスに目を光らせていました。また、レストランという場における格式を重んじ、スタイルを守る一方、この土地で暮らしながら、日本という国の特性、日本人の特性、時代の流れなどにも、常に目を向けていました。国境を越え、文化の違いを乗り越え、サバティーニは日本にイタリアの食文化を伝えると同時に、多くの可能性を感じ取っていたのです。

《新たな展開・変わらぬフィロソフィー》

サバティーニは常に本質を追求しながら、伝統を築いてきました。ローマ本店が築いてきた伝統を継承しながら、変わり行く時代のなかで綿々と受け継がれるものがあり、また新たな伝統も築かれつつあります。

サバティーニ兄弟より不屈のサバティーニ・スピリットを受け継いだ今日のサバティーニは、レストランのみならず、より多くの方々にイタリア食文化の本質を伝道すべく、日本独自の道を歩み出しております。

サバティーニらしさをカジュアルに楽しんでもいただける“トラットリア”、ローマスタイルのピッツァをメニューの中核においた“ピッツェリア”、リラックスしたひとときを提供する“パール”、モーニングから夜食まで、新たな食のスタイルを提案する新業態“デリ・カフェ&カジュアルレストラン”…

スタイルは進化を続けても、そこに脈々と流れるものには変わりはありません。

食を楽しむことは、人生を楽しむこと。

食を通じ、あらゆる人のさまざまなシーンに“サバティーニ・ブランド”はいつも変わらぬ精神で、至福のひとときを提供していきます。