

料理も雰囲気も大満足

気軽に楽しめる人気店

**MILAN RIVERSIDE TERRACE** ミラン  
リバーサイド テラス BP2・2F  
TEL.025 (250) 5099

**カプリチョーザ** BP2・1F  
TEL.025 (249) 2110



照明を少し落とし、オイルランプがとれる  
店内は雰囲気抜群だ



代表  
水野健太郎さん

【飲送迎会】6品2時間飲み放題  
3,500円、8品2時間飲み放題4,000  
円、親子限定【親子プラン】大人  
3,500円、中学生2,000円、小学生  
1,500円(すべて税込み。1人料金)。  
10人から貸し切り

## コースプランが充実 歓送迎会はここで決まり

ミランリバーサイドテラスは、信濃川やすぎ堤に臨むダイニングバー。萬代橋間近という抜群のロケーションで、ゆったりと過ごすことができる。代表の水野健太郎さんに店の魅力を聞いた。

「当店は、ゆったりとした空間で景色を眺めながら食事ができます。少人数での貸し切りができるのも特長です。大型モニター6台、DJブースといった音響設備も完備していて、経験豊富なスタッフがフルサポートします」。また、プランの豊富さも評判だ。「親子限定のプランや学生限定プランがあるので、さまざまなシーンでお使いいただけます。内容はお客様の要望に応じてアレンジできます。季節の節目や行事の際はお気軽にご相談ください」。これからの時期にお勧めは飲送迎会プラン。「料理6品+2時間飲み放題で3,500円、料理8品+2時間飲み放題で4,000円の2つのコー

スをご用意しています」。コース内容はサラダや季節野菜の Pasta、特製唐揚げなどボリューム満点。ドリンクのラインアップにも力を入れている。

また、カップルや女子会といった少人数での来店も歓迎だ。「景色の良い窓際の席が特に人気です。ディナータイムは店内にオイルランプがとまり、一味違った雰囲気でも過ごせます」



## カプリチョーザ

### 本場の食材にこだわる 2大看板メニューは必食

国内外で100店舗以上を展開するカジュアル・イタリアンレストラン、カプリチョーザ。南イタリアの大衆食堂トラットリアをイメージした店内は、にぎやかに食事を楽しむのにぴったりの空間だ。

「店名はイタリア語で『気まぐれ』という意味があり、1978年の創業以来、多くのお客さまに食事をお楽しみいただいています。トマトをはじめ、スパゲティやオリーブオイル、生ハム、モッツアレラチーズなど、主要な食材は厳選したイタリア産を使用しています。本場の味を召し上がっていただけたらうれしいです」と店長の釘持幸貴(けんもつこうき)さん。同店の自慢は、南イタリア産のトマトを使用したトマトソース。このソースで作るスパゲティは創業当初からの定番メニューだ。「シンプルに仕上げた『トマトとニンニク』は、甘みとこくのあるトマトソースをたっぷり味わっていただけます。昨年からは辛さ増しもできるようになりました。アルデンテにゆで上げたオリジナルパスタは絶妙な歯応えです」

また、注文が入るたびに、生地を手延ばしする「マルゲリータ」も引けを取らない人気メニュー。「トマトソースやモッツアレラチーズ、バジリコをのせたナポリピザです。じっくりと発酵させた生地を高温の釜で一気に焼き上げることで、外はパリッと、中はモチットした食感になっています」



「マルゲリータ」モッツアレラチーズとバジリコ1,420円(税込み)



店長  
釘持幸貴さん

大定番! トマトとニンニクのスパゲティ  
レギュラー1,090円(税込み)

