

Storia

アル・ポンピエーレの歴史



アル・ポンピエーレが誕生したのは、今から約100年前。1920年代、とある消防士がお酒やおつまみを提供する場として、ヴェローナの路地裏で開業。この消防士の店は、ヴェローナの街を愛する多くの友人やご近所の人たちが集って賑わいました。名前もつけていなかった、この”消防士の店は、いつのまにか“AL POMPIERE(消防士の店)”と呼ばれるようになりました。現在もその名前が受け継がれています。100年の伝統と共に、今もイタリア・ヴェローナの街で愛されるトラットリアです。

Chef Esecutivo

エグゼクティブシェフの紹介



TRATTORIA AL POMPIERE エグゼクティブシェフ

Marco Dandrea (マルコ・ダンドレア)

イタリアに生まれ、ホテル学校で5年間料理を専攻。その後、フィレンツェのレストラン“Pinchiorri”やロンドンのレストラン“Toto's”ヴェローナのレストラン“Il Desco”などで経験を積む。現在Marco Dandreaがオーナーシェフとして、『TRATTORIA AL POMPIERE』の100年の伝統を引き継ぐ。

Chef Di Osaka

大阪店シェフの紹介



TRATTORIA AL POMPIERE 大阪店シェフ

卯本 慎

大阪、東京のレストランで腕を磨き、大阪店で副料理長を2年務めたのちイタリアのヴェローナにある本店での修行後、3代目の料理長に抜擢され現在に至る。

IMPEGNO PER IL PRANZO

アル・ポンピエーレランチのこだわり

サルミエーレが 厳選した自慢の生ハム

徹底した温度、品質管理と厚さや滑らかさに気を配っており、切り立ての風味豊かな生ハムやサラミはアル・ポンピエーレの名物としてたくさんのお客様に愛されています。

全てのランチに付きます



イタリア・ヴェローナのTRATTORIA AL POMPIEREでは、専属のサルミエーレが約35種類の生ハム・サラミを毎日提供しています。



2名様盛
イメージ

おかわり
自由です



店内で焼き上げる 3種の自家製パン

イタリア産エキストラオリーブオイルの香りが特徴でふわふわ食感の「フォカッチャ」、男爵いもをたっぷりとし生地を練りこんでモチモチ食感に仕上げた「ジャガイモとローズマリーのチャパタ」、ミルク香の優しい甘味で生ハムの塩気と相性抜群の「発酵バターミルクパン」を店内で焼き上げご提供しております。

全てのランチに付きます

世界一のティラミス

イタリア・ヴェローナで“世界一のティラミス”と称された、アル・ポンピエーレ特製ティラミス。マスカルポーネやエスプレッソ、ティラミスを作る全ての素材にこだわりぬいた自慢の一品です。

ドルチェ付きランチ・ランチコースで
お選びいただけます

