

【新店】福岡生まれの『ピエトロ』、都内4店舗目となるレストランを東京ドームシティへ出店 5月30日(火)「ピエトロ 東京ドームシティ ラクーア店」グランドオープン

株式会社ピエトロ(本社：福岡市中央区、代表取締役社長 高橋 泰行)は、5月30日(火)、都内4店舗目の出店となる「ピエトロ 東京ドームシティ ラクーア店」をオープンいたします。なお、当社は4月に新潟市、札幌市へ2店舗出店しており、今回で当期3店舗目の新店オープンとなります。オレンジ色のキャップがトレードマークの看板商品「ピエトロドレッシング和風しょうゆ」をはじめ、数種類のドレッシングを楽しめるサラダはもちろん、高菜や納豆など和の食材と伊(イタリアン)を融合させたオリジナルの Pasta などをご用意。木のぬくもりが心地よい店内で、ランチやディナー、カフェタイムまで、幅広い食事シーンをお楽しみいただけます。

※画像はすべてイメージです。

■「ピエトロ 東京ドームシティ ラクーア店」店舗概要



- 店舗名：ピエトロ 東京ドームシティ ラクーア店
- 所在地：東京都文京区春日1-1-1 ラクーア1階109号
- 電話番号：03-3868-0990
- 営業時間：11:00～22:00 (ラストオーダー 21:00)
- 席数：58席 (全席禁煙)
- アクセス：東京メトロ 南北線・丸ノ内線「後樂園駅」 徒歩約1分

■一度は食べてほしい、ピエトロの名物Pastaをご紹介します

ピエトロのシェフこだわりのPastaの中から、ぜひ一度は召し上がっていただきたい人気メニューをご紹介します。



◇創業当時から人気のピエトロ名物メニュー

【人気No.1】なす辛(から)

レギュラー 1,375円 (税込)

スモール 968円 (税込)

(※地域によって価格が異なります。)

牛肉100%で作る甘辛い味付けの自家製ひき肉に、ジューシーに揚げた大きななすを贅沢にトッピングしたピエトロレストランの人気No.1メニュー。

『激辛』に変更してお楽しみいただくこともできます。



◇博多名物の“辛子明太子”をつかった濃厚パスタ

博多明太子カルボナーラ

レギュラー 1,265円（税込）

スモール 891円（税込）

（※地域によって価格が異なります。）

ピエトロ創業の地・福岡県の博多名物“辛子明太子”とカルボナーラをあわせた濃厚パスタ。辛子明太子の粒感とピリッとした辛味、クリーミーなカルボナーラソースの組み合わせがクセになります。ふわふわに削ったパルミジャーノチーズをトッピング。



◇自分好みにソースや具材が選べるカスタムパスタも人気
ベーコンとほうれん草(クリームソース)

レギュラー 1,045円（税込）

スモール 737円（税込）

（※地域によって価格が異なります。）

ジューシーなベーコンとほうれん草をあわせた、創業当時から根強い人気のあるパスタ。コクのあるクリームソースがおすすめです。ソースは、トマト、クリーム、しょうゆ、ペペロンチーノ、バジルクリームの5種類から選べ、プラスでお好みの具材のトッピングも楽しめます。

■ヒストリー：はじまりは一軒のレストラン。おなじみのドレッシングはお店で誕生

スーパーなどで販売されている、オレンジ色のキャップの「ピエトロドレッシング和風しょうゆ」をご存じでしょうか。1981年の発売以来、『野菜嫌いをなおす魔法のドレッシング』として嬉しいお声をたくさんいただいている、当社の看板商品です。おかげさまで、2023年5月に累計出荷本数(自社調べ)3億本を突破しました。

(<https://primes.jp/main/html/rd/p/000000091.000044322.html>)

実はこのドレッシング、1980年に福岡市の繁華街・天神にオープンした、小さなスパゲティレストラン『洋麺屋ピエトロ』で誕生しました。その店は、“炊きたてのご飯に合うものは、茹でたてのスパゲティにも合う”というコンセプトの、和と洋を融合させたオリジナルメニューが人気となり、オープン1周年を迎える頃には行列ができるお店となりました。

麺が茹でであるのをお待ちいただく間、前菜代わりに出したのは、シェフ手づくりのドレッシングをかけた季節のサラダ。このドレッシングが話題となり、「分けてほしい」というお声に応え商品化したのが、現在の「ピエトロドレッシング和風しょうゆ」です。



▲創業当時の『洋麺屋ピエトロ』



【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ピエトロ 広報室 Tel 092-716-0300(代表)