

話題の新複合施設に出店！鹿児島に6年ぶり 4月9日「ピエトロ 鹿児島センテラス店」をオープン！

いつもお引き立てを賜りまして誠にありがとうございます。

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、2022年4月9日(土)、話題の新複合施設『センテラス天文館』に、「ピエトロ 鹿児島センテラス店」を出店いたします。その日の気分に合わせて、お食事はもちろん、ショッピングの休憩にカフェとしてもご利用いただけます。鹿児島へは6年ぶりの出店となり、その間に進化したピエトロならではのメニューと併せて、鹿児島センテラス店限定のメニューもお楽しみください。詳細は以下の通りです。

記



【店舗概要】

- 店舗名 ピエトロ 鹿児島センテラス店
- 所在地 〒892-0843 鹿児島市千日町1番1号 センテラス天文館2階
- アクセス 鹿児島市電【天文館通駅】徒歩0分
- 電話番号 099-210-7896
- 営業時間 オープン11:00 オーダーストップ21:00 クローズ22:00
※営業時間は国や自治体の要請により変更する場合がございます。
- 席数 39席
(テーブル8卓:28席、カウンター11席 カウンター席に充電設備あり)
- 店舗面積 110.32㎡ (33.37坪)

※画像はイメージです。

【ピエトロ 鹿児島センテラス店限定メニュー】※価格はすべて税込です。

〈タパス〉桜島ボルケーノ [638円]



鹿児島産黒豚のボロネーズソースをたっぷり使った、オリジナルのパンメニュー。ライ麦パンに網目状の切り込みを入れ、その間にボロネーズソースとチーズをたっぷり入れて焼き上げると、チーズが溶けて、火山から溶岩があふれているように見えます。パスタの前のひと皿としてオススメで、アルコールのお供にも相性バツグンです。

※「タパス」とは、スペインのバルで提供する小皿料理のことです。

〈パスタ〉博多明太子といくらのスパゲティ [1,408円 (レギュラー)]



福岡生まれのピエトロのご挨拶としてご用意した、博多名物の明太子といくらを合わせたスパゲティ。博多明太子といくらのプチプチ食感がパスタによく絡んだ、贅沢なおいしさです。トッピングの青じそはさわやかな後味で、素材の味を引き立てます。

※パスタの麺の量は、レギュラー・大盛り・スモールからお選びいただけます。

以上

【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)