

久茂地の人気店「Casa Trunq」が、大幅リニューアル！ 7月1日（水）18時～ボタニカル空間レストラン 「Casa Restaurant（カーサレストラン）」オープン！

～「素材を知り、感じ、伝える料理」へ～

沖縄県内で、レストラン運営、菓子製造販売、eコマース事業を展開する、株式会社トランク（本社：沖縄県那覇市、代表取締役社長：野間 謙策）は2018年5月15日に那覇市久茂地にオープンした「Casa Trunq（カーサトランク）～洋食堂、ワインと檸檬～」を、2020年7月1日（水）18時～「Casa Restaurant（カーサレストラン）」として、リニューアルオープンいたします。



「Casa Restaurant」とは、『カラダに感じる料理を。包み込む無償の愛を』をコンセプトとした、ボタニカル空間レストランです。木製のアンティーク家具、大きなステンレスのキッチンカウンターを配置。店内全体に植物をあしらったナチュラル感は、まるでお店全体が深呼吸をしているようなボタニカルな空間を演出します。

季節を感じるモダンフレンチイタリアンのコースとワインペアリングを手軽に、肩ひじを張らずに、カジュアルに楽しめる「Restaurant Time（18:00～21:30）」、上質なひとときを厳選したワインとお料理で楽しめる「Wine Bar Time（21:30～midnight）」、それぞれの皆さまの利用シーン、TPOに応じて使い分けいただける2つの顔を持った『二部制』のスタイルで営業いたします。



第一部となる、「Restaurant Time (18:00~21:30)」では、『母なる大地からの恵み、一皿一皿に想いを込めて』をテーマとし、極力自然な素材を使い、カラダに染み込む料理を追求。シンプルに贅沢に、しかし、カジュアルな価格で、モダンなコース料理とワインをお楽しみいただけます。「シェフのおまかせコース」を、4,500円(税抜き)にて、旬の食材たちに彩りを添える、やちむんの皿でご提供。沖縄県内で活躍する女性陶芸家、金城有美子氏、紺野乃美子氏などの作品を使用しています。



2020年7月の1か月間は、「グリーントマト」、「枝豆のスープ じゅんさい」、「茄子とキウイ リコッタ、ミント」、「地鶏とフォアグラのズッキーニ、ピスタチオ」、「太刀魚のフリット サフラン、魚介の出汁、檸檬」、「フルーツマトのスパゲティニー」、「ヒラマサのソテー ビネガーとパセリ」、「和牛のソテー フォン」な

ど、全8品での構成。この季節に美味しい様々な食材を、品数たっぷりの本コースでお楽しみいただけます。本コースのメニュー構成は、月替わり。12ヶ月の旬を、毎月「Casa Restaurant」で味わっていただけます。

また、素材を感じるコース料理にあわせて、「Casa Restaurant」のソムリエたちが、ワインペアリング(ワインと料理の組み合わせ)の楽しさをお届けいたします。ワインと料理、それぞれ単体で味わうよりも、もっと美味しくなるというの



がペアリング。コース料理の1品1品にピッタリの1杯が、自動的にペアリングされるので、何のワインを頼めば良いのかわからないと気後れしていただくこともなく、ご注文の度に会話を途中で遮

られたりすることもなく、大切なヒトとの貴重な時間を、ゆっくりとおくつろぎいただけます。日本ソムリエ協会認定シニアソムリエなどが選ぶワインと極上のマリージュをお楽しみください。

第二部は、「Wine Bar Time (21:30～midnight)」。遅い夕食を召し上がりたい方も、2軒目でのご利用でも、グラスワインだけを軽く1杯という方も、お好きな料理とワインを気軽に、1品、1杯からお楽しみいただけます。「季節野菜のマリネ」、「ゴルゴンゾーラムース 全粒粉のバゲット」、「マンステールとマッシュルーム、玉ねぎのタルトフ



ランベ」などの前菜・おつまみはもちろんのこと、「檸檬のカルボナーラ スパゲッティニ」などのパスタや「オーストラリア産 鴨むね肉のロースト キャラメリーゼオレンジソース」などのお肉のメイン料理、「旬のフルーツタル

ト」、「マスカルポーネアイスのアフogaード カカオ」などのデザートまで、幅広いランナップで皆さまをお迎えいたします。

『ワインは大地からの贈り物』。その土地を愛し、自然に敬意を払い、時には伝統とぶつかりながらも、日々革新に邁進するワイン醸造家たち。そんな彼らのストーリーを紡ぎながら、「Casa Restaurant」のソムリエたちが、口当たりや手に持った心地良さが抜群の木村ガラス、リーデル、ザルトなど贅沢なグラスの中から、ワインとの相性重視した1脚を厳選し、ワインをご提供いたします。『五感に訴える体験を、一人一人に心を込めて』。あたたかいサービスと楽しい空間の演出で皆さまをお待ちしております。





■店舗概要

店舗名 : カーサ レストラン

英文名 : Casa Restaurant

住所 : 〒900-0015 沖縄県那覇市久茂地3-8-6 2F

電話番号 : 098-911-0711

営業時間 : 18:00~midnight

Restaurant Time 18:00~21:30 (20:00 L.O.) コースのみ

Wine Bar Time 21:30~midnight

定休日 : 日曜日 (翌月曜日が祝日の場合は、日曜営業。月曜定休)

ウェブサイト : <https://casatrunq.jp/>

公式Facebook : <https://www.facebook.com/casatrunq/>

公式Instagram : <https://www.instagram.com/casatrunq/>

Casa
RESTAURANT

■メニュー概要

—Restaurant Time 18:00~21:30 (20:00 L.O.)

「シェフのおまかせコース」/8品 : 4,500円 (税抜き)

デザート、コーヒー、紅茶付きは、+1,000円 (税抜き)

ワインペアリング (コース料理1品ごとに1杯) +2,500円~ (税抜き)

—Wine Bar Time 21:30~midnight :

アラカルト料理各種 (価格はすべて税抜き)

- ・季節野菜のマリネ ¥600
- ・ゴルゴンゾーラムース 全粒粉のバゲット ¥450
- ・牛ヒレ肉とズッキーニのカルパッチョ ¥1,200
- ・ベーコンと玉ねぎのタルトフランベ ¥800
- ・マンステールとマッシュルーム、玉ねぎのタルトフランベ ¥1,200
- ・フォアグラのソテー 葡萄のソース ¥1,600
- ・じゃが芋のフォカッチャ ラルド ¥350
- ・檸檬のカルボナーラ スパゲッティニ ¥1,100

- ・自家製リコッタサラータ、トマト、バジルのオレキエツテ ¥1,300
- ・オーストラリア産 鴨むね肉のロースト キャラメリーゼオレンジソース ¥1,900
- ・ニュージーランド産 牧草牛ヒレ肉のレアカツ 赤ワインソース ¥2,300
- ・旬のフルーツタルト ¥600
- ・マスカルポーネアイスのアフォガード カカオ ¥600
など

※Wine Bar Timeは、お一人様につき500円のチャージ料金をいただきます。

■会社概要

企業名	株式会社トランク
代表者	代表取締役 野間 謙策
所在地	〒901-0153 沖縄県那覇市宇栄原1-15-1
設立	2013年 5月
事業内容	レストランの経営/運営、菓子製造業、eコマース事業運営他
従業員数	95名（※2020年01月現在）
企業URL	https://www.trunq.jp/

■本件に関するお問い合わせ

企業名	株式会社トランク CSR・広報・ブランド推進室
担当者	小渡 雄記（こわたり ゆうき）
TEL/FAX	098-859-0050
Email	inquiry05@trunq.jp

以上