



シェフおすすめランチコース(Bコース)

前菜・スープ・パスタ・炭火焼メインディッシュ・パン・食後のお飲物 2,700円(税別)



コースには季節のデザート400円(税別)
または究極のコンデンスミルクプリン
～自家製パナライス添え～700円(税別)
が追加できます

炭火焼イタリアン La-Pace

ラ・パーチェ



大阪狭山市大野台2丁目19-5
 ※駐車場あり(店裏5台)
 TEL:072-366-7210
 [営]11:30～14:30・18:00～21:30
 (ラストオーダー各30分前)
 [休]水曜日 ※来店の際は予約がベター

310号線から陶器山通りをトンネルに向かい消防署をすぎると左手の店並みにある白壁に赤い庇のお店「炭火焼イタリアン ラ・パーチェ」。この10月で車場からは木々や草花が茂るアプローチがゲストを迎え、店内は白を基調に明るく爽やか。ガラス張りのオープンキッチンではオーナーシェフの長崎祥之さんが腕を振るっている。有名ホテルで修業を積んだ長崎さんのいち押しは、紀州備長炭で焼き上げる肉。こだわりの炭で焼かれた肉はまず鼻孔をくすぐり、口に入れると、しっとり柔らかく、素材本来の旨味が広がる。デザートには丹念に火を入れたコンデンスミルクプリンがおすすめ！パナライスをふんだんに使用した自家製アイスと類張れば、至福そのもの。絶品料理に、シェフ自らのおもてなしはイタリア語で「平和」を意味する店名のとおり、心に安らぎを与えてくれる大人の空間。ゆっくりりと食事を楽しみたい時におすすめ！

上質な時間を楽しむ
炭火焼イタリアン