

埼玉県初出店！『トラットリア ターヴォラ』が さいたま新都心駅直結「コクーンシティ」に11月12日(水)オープン

ナポリ伝統の薪窯で焼き上げる本格ピッツァや埼玉県産食材を使った南イタリア料理を提供

オープン記念キャンペーン：イタリア直輸入「樽生スパークリングワイン」を期間限定で特別価格450円に！

株式会社フォーシーズ（東京都港区南青山 代表取締役会長兼CEO：浅野幸子）はイタリアンレストラン『トラットリア ターヴォラ』を2025年11月12日（水）、「コクーンシティ」（埼玉県さいたま市）にオープンいたします。
同店は「御殿場プレミアムアウトレット」「たまプラーザ」「アトレ川崎」に続く4店舗目となり、埼玉県では初の出店です。
また、オープンを記念して、11月12日（水）から12月14日（日）までの期間、イタリア直輸入「プロドライ 樽生スパークリングワイン」を特別価格の1杯450円（税込）でご提供いたします。



● 気軽に南イタリアの味と雰囲気を楽しめる『トラットリア ターヴォラ』
『トラットリア ターヴォラ』は、「小さくて大衆的な料理店」という意味の「トラットリア」と、「食事を楽しむ憩いの場」を意味する「ターヴォラ」から名付けられました。その名の通り、あたたかみのある空間で、薪窯で焼き上げるナポリピッツァをはじめ、旬の食材や地元食材を取り入れた南イタリア料理を気軽に楽しみたいだけます。
イタリア産ワインやビールとともに、カジュアルにも特別な日にもびったりな憩いのひと時をお過ごしください。

● 【本格窯焼きナポリピッツァ】 ナポリの伝統を受け継ぐ“ジャンニ・アクト”製薪窯で焼き上げる本格ピッツァ
ナポリで100年以上の歴史を持つ工房で、伝統製法を守り続ける“ジャンニ・アクト”製の薪窯を使用。
高温で一気に焼き上げることで、外は香ばしく中はもっちりとした食感を実現しました。
自家製生地の風味豊かなピッツァは厳選小麦粉をオリジナルブレンドし、自然塩「あらしお」を使用しています。水牛モッツァレラを使ったシンプルなマルゲリータからオリジナルピッツァまで、多彩なメニューを取り揃えています。

● 埼玉県産食材を使用した「地産地消メニュー」も登場！
埼玉県の豊かな食材を積極的に取り入れたメニューも展開いたします。
深谷ねぎをはじめとする県産野菜を使用したピッツァやグリル、「彩たまご」を使ったメニューなど、地元の恵みを活かした一皿を多数ご用意。埼玉の食の魅力を再発見していただけるラインナップです。



“ジャンニ・アクト”製の薪窯

＜オープン記念キャンペーン＞

イタリア直輸入のきめ細かな泡と爽やかな香りが特徴のスパークリングワインを特別価格でご提供いたします。

期間 : 2025年11月12日（水）～12月14日（日）
対象商品 : プロドライ 樽生スパークリングワイン
価格 : グラス 450円（税込）

【店舗概要】

店舗名称	: Trattoria TAVOLA(トラットリア ターヴォラ) さいたま新都心店	オープン日	: 2025年11月12日(水)
営業時間	: 11:00～22:30(L.O. 22:00)	TEL	: 048-601-0800
所在地	: 埼玉県さいたま市大宮区吉敷町4丁目267-2 コクーンシティ コクーン1 2階	席数	: 64席

フォーシーズグループは、同施設内に今回オープンする『トラットリア ターヴォラ さいたま新都心店』のほか、ハワイ生まれのグルメバーガー専門店「クア・アイナ」(コクーン1 2階)、本格讃岐うどんを提供する「宮武讃岐うどん」、自家製生パスタを提供する「生パスタ専門店スバラ」(コクーン2 3階)など、計4店舗を運営しています。

【おすすめメニュー】

■ 地産地消メニュー

マルゲリータ コンウォーボ	埼玉産「彩たまご」使用	1,720円
深谷ねぎとパンチェッタのピッツァ		1,650円
埼玉野菜のフリット	レギュラー 880円 ラージ	1,100円
埼玉野菜のグリル		1,080円
埼玉県産トマトとボンゴレマッキャート		1,400円
深谷ねぎのポタージュ		600円

■ 本格窯焼きナポリピッツァ

マルゲリータ	1,360円
水牛モッツアレチーズのマルゲリータ	1,650円
プロシュートとチェリートマトとルッコラ	2,000円
ビスマルク〜サルシッチャと半熟たまごのピッツァ〜	1,720円
魚介のペスカトーレ	1,980円
クアトロフォルマッジ	1,740円
プロシュートとチェリートマトとルッコラ	2,000円



クアトロフォルマッジ
お好みでハチミツをかけてどうぞ！



ジャンニ・アクト製の薪窯で焼き上げるナポリピッツァ



画像上段：マルゲリータ 下段：プロシュートとチェリートマトとルッコラ

■ パスタ

オリジナルミートソースのペンネボロネーゼ	1,200円
ヒゲ長海老のトマトクリームソース	1,560円
魚介のペスカトーレロッソ	1,750円
活あさりとチェリートマトのボンゴレマッキャート	1,400円
海老と帆立のアマルフィ風 レモンクリーム	1,480円
こだわり卵の濃厚カルボナーラ	1,480円



活あさりとチェリートマトのボンゴレマッキャート



海老と帆立のアマルフィ風 レモンクリーム

■ 一品料理

ターボラ特製 切りたてハム4種の盛り合わせ ハーフ	1,220円 レギュラー	1,850円
ターボラ特製 ミートソースのラザニア		770円
サルシッチャとマッシュポテトのチーズ焼き		770円
アランチーニ 〜チーズとトマトのライスコロッケ〜 3ヶ		700円

■ ランチメニュー

- 本格石窯焼きピッツァ サラダ付き 1,300円～
ピッツァは3種類からお選びいただけます
- ラザニアと選べるパスタのプレート サラダ付き 1,500円～
毎日お店で焼き上げるラザニアと
3種からお選びいただけるパスタのセットです
- イタリアンハンバーグセット ライス若しくはパン サラダ付き 1,600円～
ソースはデミグラスソースとオリジナルトマトソースの2種より
お選びいただけます



ラザニアと選べるパスタのプレート サラダ付き

【おすすめドリンク】

■ イタリア産ワイン・ビール
SPARKLING WINE

オープンから12/14日までの期間限定 特別価格で提供

プロドライ 樽生スパークリングワイン
イタリア直輸入
きめ細やかな泡立ちと、青りんごを思わせる爽やかな香り

オープン記念キャンペーン
グラス 450円
※通常 600円

ランブルスコ アマービレ ドン・ジュゼッペ ロッソ	グラス 660円 ボトル 2,900円
---------------------------	------------------------

BEER

ナストロ アズーロ	900円
モレッティ	900円

WHITE WINE

ヴィテッセ グリッロ オーガニック	グラス 750円 デキャンタ M 2,700円	デキャンタ S 1,400円 ボトル 3,300円
-------------------	----------------------------	------------------------------

RED WINE

ロジット&グアリーニ ボッラート ネグロアマーロ・プリミティーボ	ボトル 3,800円
----------------------------------	------------

■ ビール

アサヒ スーパードライ エクストラコールド	グラス 680円
-----------------------	----------

※写真はイメージです ※価格は税込みです ※価格・内容は予告なく変更する場合がございます



本格窯焼きナポリピッツァをはじめ、旬や県産食材を使用した料理をイタリア産ワインやビールと共に楽しみください