

本格的なイタリアンと

ピザ窯料理をカジュアルに味わう

東横INN東大阪のカフェとして1周年を迎えた「スクラム・リーノ」。20年以上イタリアンやフレンチ、スペイン料理で腕を磨いたシェフが手がける創作料理が人々を魅了する。本格ピザ窯で焼き上げる全粒粉

ピザは、400度近い高温で一気に焼き上げるため、外はカリッと中はもっちりとした食感。香ばしく、強力粉よりもヘルシーで健康志向の方にもおすすめ。人気のカルボナーラは、本場イタリアにならって生クリームを使わず、素材の旨味を活かした奥深い味わいにピザやパスタの随所にシェフのアイデアと個性が光る。

ディナーでおすすめの前菜「シャルキュトリー」は、鳥ハムやローストビーフ、ローストポーク、生ハムにキャロットラペを添えた一品。豊かな彩りとポリウムで「色々なお肉が一度に楽しめる」と大好評。さらに、前菜の盛り合わせも季節の食材をふんだんに使い、多くのお客様から支持を集める大人気の一皿。

当店の魅力は味だけでなく、使い勝手の良さにも。40名近く収容

可能な広いフロアは、団体の食事会にもぴったり。本格的なイタリアンが気軽に楽しめる当店で、特別なひとときを過ごしてみては。



近鉄奈良線・JRおおさか東線
河内永和駅から徒歩2分

東横INN東大阪 スクラム・リーノ

所在地：東大阪市荒川3-4-8
TEL：06-6726-3021
営業時間
ランチ 11時～15時 (L.O.14時30分)
カフェタイム15時～17時
ディナー 17時～21時 (L.O.20時30分)
定休日：月曜、第2・4火曜日



Vol.285 イタリアンカフェ



△前菜の盛り合わせ



△マルゲリータ

