

瀬戸内海に沈む美しい夕日を一望する全300席のレストラン

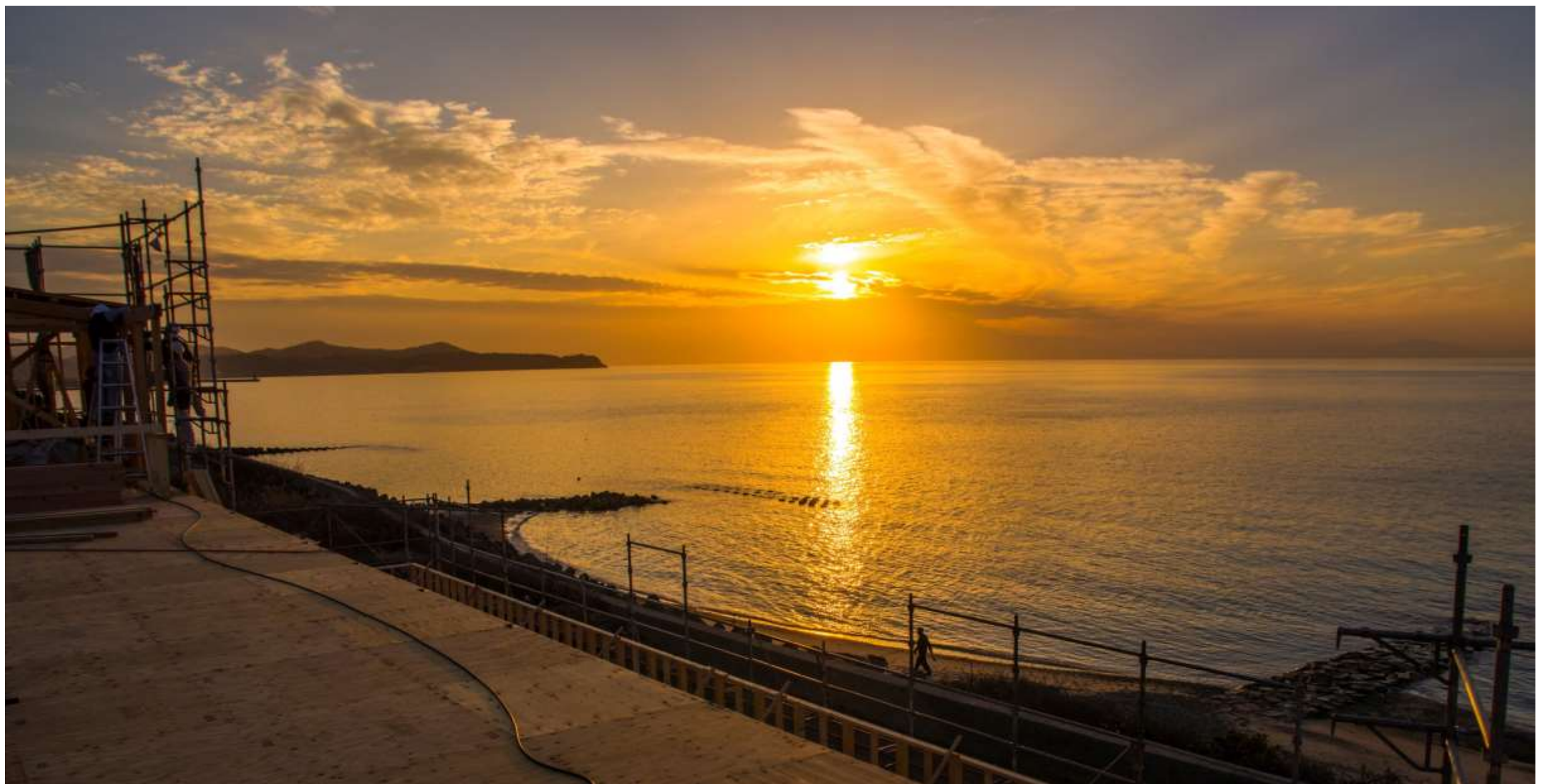
**淡路島初出店・3階建て一棟のレストラン&カフェ「GARB COSTA ORANGE」**

**4月27日（土）11:00『淡路サンセットライン』にオープン**

株式会社バルニバービ(本社：大阪市西区、代表取締役社長 佐藤裕久)は、兵庫県・淡路島において約330坪を占めるエリアを開発し、3階建て一棟において全300席のレストラン&カフェ「GARB COSTA ORANGE」を2019年4月27日（土）にオープンいたします。



いつでも少し他とは違うスタイルを持ったお店であり、時代の少し先をゆき、常に何かを発信し続ける個性を大切にするバルニバービのメインブランド、「GARB」。豊かな自然に囲まれた淡路島の中でも、多くの人々を魅了する絶景のサンセットを一望する場所で、本格薪窯ピッツァと地産地消の食材を使ったイタリアンを主軸に、オリジナルカクテルやBBQを楽しめるレストラン&カフェをオープンします。



### 店舗概要

- 店名：GARB COSTA ORANGE (ガープ コスタ オレンジ)
- 業態：Restaurant&Café
- 住所：〒656-1511 兵庫県淡路市郡家1033-1
- アクセス：神戸淡路島鳴門自動車道「北淡IC」より淡路サンセットラインを南に約15分
- TEL：070-1476-7046（開業準備室）  
0799-85-1000（オープン日から開通）
- 営業時間：11:00～23:00 ランチ：11:00～15:00 L.O.  
カフェタイム：11:00～22:00 L.O. / ディナー：17:00～22:00 L.O.
- 定休日：無
- 敷地面積：333.05坪
- 総席数：305席  
1F屋外テラス50席 / 2階185席（店内115席・テラス70席） / 3階70席
- 駐車場：80台
- 開業日：2019年4月27日（土）11:00
- HP：<http://www.garbcostaorange.jp>





## ロケーション



瀬戸内海を目の前に、晴れた日は水平線越しに小豆島を望めることも。穏やかな波の音と風が吹く音が最高のBGMとなり、焼き立てピッツァやタパス、オリジナルカクテルと共にアペリティーボも楽しめます。



遮るものない大空の下、まぶしいくらいの太陽と爽やかな海風を感じるテラスは全190席。



淡路島の北から南へ、淡路島西側の海岸線に沿った県道31号線を走る「淡路サンセットライン」沿いに位置するGARB

## BEACH SIDE BBQ

遮るものない広い大空の下、美しい夕日が望める淡路島の西海岸、海の目の前で楽しむBBQ。テラス席を貸切にして、大人数でワイワイ集まるのもOK！淡路島産のレモンの甘味が引き出された爽やかな風味と食べ応えのあるお肉は格別です。



### ■ BBQ プラン 5,000円（お一人様/税抜）

- ・グリーンサラダ
- ・薪窯で焼き上げるナポリピッツァ
- ・ポテトフライ
- ・お肉盛り合わせ  
塩・淡路産レモンで食べるサーロイン・豚肩ロース・ソーセージ
- ・淡路産お野菜盛り合わせ  
玉ねぎ・ズッキーニ・ナス・しいたけなど季節の野菜
- ・ドルチェ
- ・フリードリンク90分付き

※ 4名様より承ります  
※ 2日前までの要予約

※写真はイメージです



## FOOD

料理は大阪・天神橋で予約の取れないイタリアンとして人気を博した「イル・チプレッソ」の高島朋樹シェフが腕を振るう島内の食材を使ったイタリアン。「今、この場所で、ここでしか作れない料理」を軸に島内でとれた食材の鮮度、温度、味のバリエーションを試行錯誤した高島シェフの一皿を堪能いただけます。

### [LUNCH] 日替わりでご用意する2種のランチメニューのほか、アラカルトも豊富にラインナップ



パスタランチ 1,500円  
「アマトリチャーナ キタツラ」



メインランチ 2,200円  
「群馬ポークのロースト キャベツのラグー」

[DINNER] コックにとっては理想的な環境である豊かな食材あふれる淡路島で、食材の魅力を引き出す美味しさを追求し、島内の食材を使ったトラットリアメニューを提供します。



### -Chef- 高島 朋樹 Tomoki Takashima

18歳でイタリアに渡り、1年半の修業を経て帰国。大阪・堺に「ラ・カーサ」開業後、大阪ミシュランガイドにも掲載された、予約のとれない店、大阪・天神橋の「イル・チプレッソ」、さらに京都祇園「イル・チプレッソ祇園花見小路」を経て、バルニバービへ。淡路島への想いを募らせ、淡路島プロジェクト、「ガープ コスタオレンジ」のシェフに就任。



▶上から時計回り：大森さんのトマトのブルスケッタ（580円）、越冬じゃがいものハーブフリット（800円）、炭火焼き淡路小だこ・越冬じゃがいも サルサヴェルデ（1,280円）、イワシのベッカフィーコ（980円）、リングイーネのジェノベーゼ（1,400円）、淡路島野菜のバーニャカウダ（950円）





**淡路玉ねぎの丸ごとグラタン 680円**

塩釜でじっくり90分丸ごと火を通した玉ねぎをくり抜き、ラクレットチーズの入ったベシャメルソースを詰めて焼き上げました。玉ねぎの甘みとカリっとしたチーズの食感がやみつきに。



**淡路ポークとじっくり炒めた玉ねぎのラビオリ 1,100円**

餡色になるまで炒めた玉ねぎと、赤ワインで煮込んだ淡路ポーク、ミンチにしたソーセージを合わせ、自家製の Pasta で包みました。ラクレットチーズのソースでいただきます。



**丸ごとロールレタス 1,680円**

淡路島特産のレタスの中心をくり抜き、淡路牛のミンチなどを詰めて、トマトと肉や香味野菜からとれた出汁で軽く煮込んだ一品。レタスのシャキシャキ感を楽しめます。



**じゃがいもの小さなニョッキ トマト・バジリコ・カチョカバロ 1,500円**

小さく丸めたじゃがいものニョッキを淡路産トマトのソースと吉田牧場のカチョカヴァッロ（チーズ）、バジリコで和えました。



**淡路で採れた海の幸のズッパ ディ ペッシェ 3,600円**

近海の魚介類をそのガラからとった濃厚なスープでさっと煮込んで仕上げました。さわやかな酸味とシンプルに魚介の出汁を味わう一皿です。



**炭火焼き 淡路産牛 ヒウチ 3,200円**

厳選した淡路牛（部位はその日によって変わります）をシンプルに炭火で焼き上げ、旨味を引き出しました。



## FOOD - PIZZA -

店内にひろがる香ばしい香り、外はカリッと中はモチモチの食感がたまらない本格ナポリピッツァは、全15種ご用意。ピッツァイオーロ（ピッツァ職人）が薪窯を使い200℃を超える高温で一気に焼き上げます。



### [Pizza MENU]

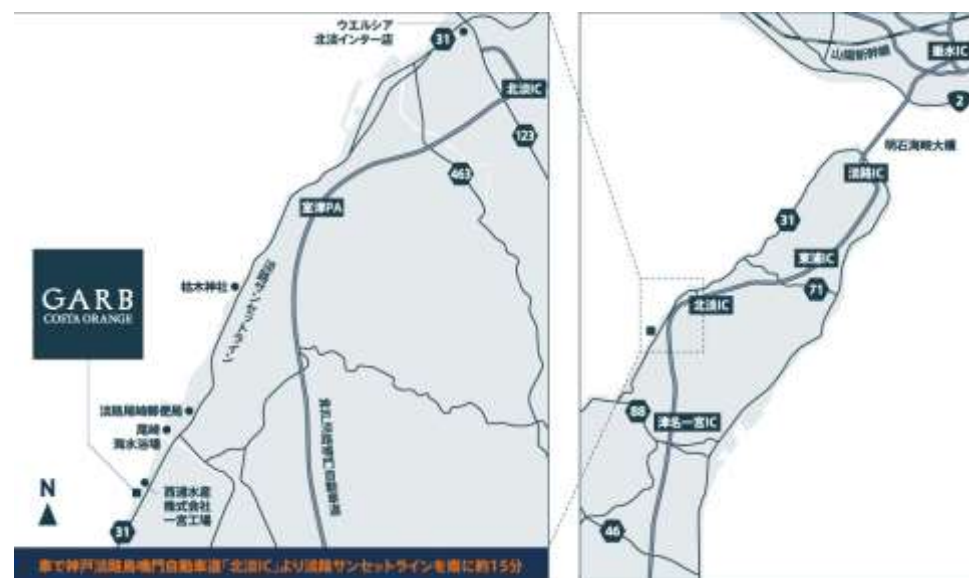
マルゲリータ	1,200円
マルゲリータ エクストラ	1,650円
スペチャーレ マリナーラ	950円
ナポレターナ	1,100円
クワトロフォルマッジ	1,650円
プロシュートエルッコラ	1,600円
ペスカトーレ	1,650円
カプレーゼ	1,750円
ビスマルクビアンカ	1,500円
など	

※終日オーダー可能です。

※メニュー価格は税抜となります。  
※メニュー内容は変更となる場合がございます。

## SHOP INFORMATION

- 店名：GARB COSTA ORANGE
- 業態：Restaurant&Café
- 住所：〒656-1511 兵庫県淡路市郡家1033-1
- アクセス：神戸淡路島鳴門自動車道「北淡IC」より淡路サンセットラインを南に約15分
- TEL：070-1476-7046（開業準備室）  
0799-85-1000（オープン日から開通）
- 営業時間：11:00～23:00  
ランチ：11:00～15:00 L.O./カフェ：11:00～22:00 L.O.  
ディナー：17:00～22:00 L.O.
- 定休日：無
- 敷地面積：333.05坪
- 総席数：305席  
1F屋外テラス50席 / 2階185席（店内115席・テラス70席）  
3階70席
- 駐車場：80台
- 開業日：2019年4月27日（土）11:00
- HP：<http://www.garbcostaorange.jp>



### 【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社 バルニバービ 広報：福地（フクチ）  
〒111-0051 東京都台東区蔵前2-15-5 MIRROR6F  
TEL：03-5820-8280 / FAX：03-5820-8281  
E-Mail：[fukuchi@garb.co.jp](mailto:fukuchi@garb.co.jp) / URL：<http://www.balnibarbi.com/>