

京王プラザホテル ニュースリリース

あふれる大地の恵みを一皿一皿に凝縮した本格イタリアン
 ポルチーニ茸を練りこんだ風味豊かなパスタなど秋の香りと共に
 「料理長 友國稔行が贈る 料理で巡るイタリア」

10月1日(木)～31日(土) 2階/フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット>

京王プラザホテル(東京:西新宿、社長:志村康洋)2階/フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット>は、10月1日(木)～31日(土)まで、「料理長 友國稔行が贈る 料理で巡るイタリア」と題し、イタリアの地方ごとに特色ある調理法を用いたメニューを含む本格イタリアンのコースメニューを、ランチ・ディナーともにご提供いたします。

イタリアは南北に長く気候風土が各地域で異なるため、産物に多様な個性をそなえ、歴史的にも幾多の民族の影響を受ける中で、地域ごとに特長のある料理が生まれ、各地で独自の食文化が発展したといわれています。ディナーコース「テポレ」(9,500円※サービス料・税金込)は、それぞれの地域で愛される調理法や料理の特長を表現したコースに仕立てました。贅沢にポルチーニ茸を練りこんだ自家製のパスタは、“ビゴリ”というヴェネト地方で親しまれているパスタをイメージし味わい豊かな大黒しめじと合わせてご賞味いただきます。魚料理は、トマトがイタリアで初めて伝



わった地域といわれるリヴォルノ地方の“カッチュッコ”で、自身魚やホタテ、ムール貝などの魚介をトマトと赤ワインで煮込み、スープに仕立てました。メインの肉料理は仔牛肉をトレヴィーゾ風のアレンジしており、北イタリア地方ではクリームやバターで仕上げるソースが多いことから、トレビスの色味が映えるクリームソースでお召し上がりいただけます。

イタリアンランチコースはメニュー名の「イル トリコロール<三色旗>」(3,600円※サービス料・税金込)にあるように、3種のメインからお好みの1品をチョイスしていただけるメニューとなっています。イタリア人シェフから指南を受けたスパゲッティポモドーロやリゾットミラネーゼなど、本格的で親しみやすいメニューをお楽しみいただけます。



■「料理長 友國稔行が贈る料理で巡るイタリア」

10月1日(木)～31日(土) 2階/フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット>

○イタリアンランチ「イル トリコロール<三色旗>」3,600円※サービス料・税金込(本体価格3,031円)
 イタリア風 茸とポテトのオムレツ/スパゲッティ ポモドーロ&リゾットミラネーゼ/メイン 3種より1品チョイス(カジキのグリル アンチョビソース/鶏胸肉のセージバターソース/彩り野菜と4種チーズの重ね焼き)ほか全4品

○イタリアンディナーフルコース「テポレ<ぬくもり>」9,500円※サービス料・税金込(本体価格7,998円)
 ゴルゴンゾーラとポルチーニ茸のキッシュ/ポルチーニ茸を練り込んだ自家製パスタ“ビゴリーニ”大黒しめじと共に/リヴォルノ風 魚介のスープ仕立て“カッチュッコ”イタリアンスタイルのガーリックトーストを添えて/仔牛肉のトレヴィーゾ風 ラディッキオソースのクリームソース/栗の粉のトルタ“カスターニャッチョ”&アマレット風味のカカオプリン “ボネ”バニラアイスを添えて(ほか全6品)

※魚料理もしくは肉料理を1品チョイスするコース(7,000円※サービス料・税金込)もございます。

期間中、イタリア各地からセレクトしたボトルワインメニューをご用意しております。

特別賞味会 料理長 友國稔行が贈る「料理で巡るイタリアと音楽の夕べ」

料理長 友國稔行がこのイベントのためにご用意するイタリア各地の特別料理をギターデュオの生演奏とともに楽しみください。

日時:10月25日(日)5:30p.m.～(受付5:00p.m.～)※要予約

会場:2階/フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット>

料金:10,000円(特別コース料理、お飲物、サービス料込・税金込)

生演奏:ギターデュオ「Romantic Mediterraneo」(マニティック 友國稔行)



◎お問合せ・ご予約/(03)3344-0111(代表) レストラン予約

本件に関するお問合せ先:

株式会社京王プラザホテル 営業戦略室 企画広報 斎藤 潤子・石川 綾子・佐藤 亜紀
 〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1

Tel 03-5322-8010 Fax 03-3346-2479

<http://www.keioplaza.co.jp>