

～地中海料理「オーシャン ダイニング」 イタリア人シェフ招聘～
イタリア南部プーリア州の魅力を伝える

フェスタ ディ プーリア

「Festa di Puglia」開催

2014年3月1(土)～4月30日(水)

http://www.hnt.co.jp/rest/plan_538.html

- 数々の世界大会での受賞歴を持つ フェリーチェ ラ・フォルジャ氏 来日
- パスクア(復活祭)の伝統料理、アドリア海の魚介料理、手作りパスタなど
- 春休みのお子様も参加OK！イタリア人シェフ直伝「生パスタ教室」

ホテル日航東京(東京都港区 総支配人:本中野 真)は、地中海料理「オーシャン ダイニング」にて、2014年3月1日(土)から4月30日(水)まで、イタリア南部プーリア州の伝統的な魚料理や手打ちパスタなどを展開する「Festa di Puglia(フェスタ ディ プーリア)」を開催いたします。また、フェア期間中の2014年3月29日(土)から4月6日(日)は、数々の世界大会での受賞歴を持つフェリーチェ ラ・フォルジャ氏がイタリア南部プーリア州より来日し、イタリアのイースターであるパスクア(復活祭)にちなんだ代表的料理を中心としたメニューを、ランチおよびディナーともにブッフスタイルでご提供いたします。



プーリア州は、ブーツの形に例えられるイタリアのかかとの部分に位置し、アドリア海沿岸ならではの新鮮な魚介や特産品であるオリーブを使用した料理が継承されている地域です。4月にはイタリアのイースターでキリストの復活を祝うパスクア(復活祭)があることから、シェフ来日期間中は、「ラルドを巻いた仔牛のロースト」、「仔羊肉とじゃがいものオープン焼き」や「タコとオリーブトマトの赤ワイン煮込み」といったパスクア(復活祭)に関連したメニュー展開をいたします。また、アドリア海でも人気のある魚介をアレンジした「鯛のカルパッチョ パッションフルーツソース」のほか、耳たぶのような形をしたもちもちした食感の生パスタ「ルッコラとチェリートマトのオレキエッタ」などもご用意いたします。プーリア州で活躍するフェリーチェ ラ・フォルジャ氏による素材の味を活かしたレシピを、海辺のゆったりとした景色が魅力の地中海料理「オーシャン ダイニング」にて期間限定でお届けいたします。店内は、チョコレートでつくった大きな卵型のオブジェやカラフルに彩った卵、キリスト教にちなんで百合の花で装飾し、パスクア(復活祭)に華やぐイタリアの雰囲気の中で「Festa di Puglia」をお楽しみください。

■「Festa di Puglia」概要

フェア開催期間：2014年3月1日(土)～4月30日(水)

店舗：地中海料理「オーシャン ダイニング」

料金：

ランチブッフェ 平日 3,200円 土日祝 4,000円

ディナーコース 平日 5,500円 土日祝 6,500円のコース、または全日 8,000円のコース

※消費税・サービス料別。

URL：http://www.hnt.co.jp/rest/plan_538.html

<フェリーチェ ラ・フォルジャ(Felice La forgia) プロフィール>

1976年生まれ。1999年から、プーリア州の4つ星ホテル「メルキエール ヴィツラ ロマナツツィ カルドウッチ」にて勤務、2007年には、同ホテルのスーパーシェフに就任。ホテル専門学校や調理師大学にて講師を務める傍ら、結婚式場の共同コンサルタントとしても活躍。



受賞歴:

2001～2004年 ALSETコンクール(イタリア、モルフエッタ) 優勝
2002年 EXPO-GASTコンクール(ルクセンブルク) 金賞
2002～2004年 イタリア国際コンクール(イタリア、マッサ・カッラーラ) 優勝
2004年 100年の歴史を有する世界最大の国際料理大会
「世界料理オリンピック」(ドイツ、エアフルト) 銅賞
2005年 IGEHO BASILIEA料理大学コンクール(スイス) 金賞
2007年 テタンジェ国際コンクール(イタリア、ミラノ) 準優勝 など

◎シェフ招聘期間限定メニュー“PASQUA(パスクア祭)”

期 間：2014年3月29日(土)～4月6日(日)

メ ニ ュー：

<冷製料理> 全10品

- ・鯛のカルパッチョ パッションソース
- ・オニオンのロースト プーリア風 など

<温製料理>全12品 ※うち2品はディナーのみ

- ・仔羊のボルペッタ プロデット風
- ・タコとじゃがいも オリーブ トマトの赤ワイン煮込み
- ・ルッコラとチェリートマトのオレキエッテ
- ・ラルドを巻いた仔牛のロースト 野菜のクルダイオーラ添え
- ・仔羊肉とじゃがいものオープン焼き など

<ドルチェ>全4品 ※うち1品はディナーのみ

- ・プーリア風 ボッコノット バニラソース
- ・リコッタとリンゴのクボレッタ

料 金：

ランチ 平日 3,200円 土日祝 4,000円

ディナーブッフエスタイル 6,000円

※4～10歳のお子様は半額。

※消費税・サービス料別。



◎フェリーチェ ラ・フォルジャ氏による「生パスタ料理教室」

日 時：2014年4月6日(日) 11:00～

場 所：1F宴会場「シリウス」

料 金：

大人 5,000円 お子様 2,500円 ※ホテル会員優待あり ※消費税・サービス料別。

内 容：①イタリア人シェフによる料理教室 ②レストランでのランチブッフェ

U R L：http://www.hnt.co.jp/rest/plan_376.html



ご予約・お問合せ：レストラン総合案内 Tel:03-5500-5580(9:00～22:00)

■ホテル日航東京

名 称：ホテル日航東京

代 表 者：総支配人 本中野 真

所 在 地：〒135-8625 東京都港区台場1-9-1

Tel (03)5500-5500(代表)

客 室 数：453室 (全室バルコニー付)

ア ク セ ス：東京臨海新交通“ゆりかもめ”「台場」駅 直結。



<ホテル日航東京に関する一般の方からのお問合せ/ご掲載用お問合せ>
Tel:03-5500-5500(代表) Fax:03-5500-5516 HP: <http://www.hnt.co.jp/>