

2025 年 8 月 5 日

【ホテルインディゴ東京渋谷】月ごとに巡るイタリア美食の旅：
ローマ・フィレンツェ・ピエモンテを旅するように味わう 3 ヶ月限定特別コース
イタリア人エグゼクティブシェフが届ける、現地で愛される伝統的な味わいと
臨場感あふれるダイニング体験



クリエイティビティを刺激し、渋谷カルチャーを体現するライフスタイル・ブティックホテル「ホテルインディゴ東京渋谷」（東京都渋谷区道玄坂、総支配人：レベッカ・ソーン）は、2025 年 9 月～11 月の 3 ヶ月に渡り、イタリアのローマ・フィレンツェ・ピエモンテをテーマにした特別ディナーコースを、11 階のオールデイダイニング「Gallery 11（ギャラリーイレブン）」にて提供することをお知らせいたします。
また、9 月のご予約を本日 8 月 5 日（火）より受付開始いたします。



9月から11月の3ヵ月間、イタリアのローマ・フィレンツェ・ピエモンテの伝統的な料理を中心に、ホテルインディゴ東京渋谷のエグゼクティブシェフ「ダビデ・ディ・ディオ」が考案したコースメニューをお届けするスペシャルディナーを開催します。

9月はローマ、10月はフィレンツェ、11月はピエモンテと、各月イタリアの州別にテーマを設けて特別メニューをご用意します。

シグネチャーは、さまざまなスタイルで調理する自家製生パスタ。オーガニック卵の卵黄のみを、通常の4倍贅沢に使用したパスタ生地から作られる自家製パスタは、卵の深いコクとリッチな食感が魅力です。各地方の特性を生かした食材との交錯を、シェフが誇る独自の感性で表現していきます。

ご案内するテーブルは2種類をご用意します。

- ・OMAKASE COUNTER

キッチンの調理音やシェフたちとのコミュニケーションが料理のアクセントとなるオープンカウンター。ここでしか味わえない美食体験が叶います。

- ・ダイニングエリア

まるでアートギャラリーの中で食事をしているかのような感覚に浸れる、アーティスティックな空間。ゆったりとお食事を愉しみたい方におすすめです。

9月：ローマ「ROMA BUONA CUCINA」



日本でもなじみ深いカルボナーラを、ローマで親しまれる伝統的な生パスタ「トンナレッリ」をご用意。トンナレッリはもちもちとした食感が特徴の太めのロングパスタで、奥深いソースとよく絡み、本場の味わいをより引き立てます。

使用する卵は厳選されたオーガニック卵で、卵黄の濃厚な味わいがパスタにもソースにも活かされています。また、通常は捨ててしまう卵白をメレンゲ状に仕立てて生クリーム代わりに使用することで食感がとても滑らかになり、パスタとソースがより一層絡み合う、サステナブルな逸品へと仕上がります。

メインディッシュにご用意する「北海道産イノシシとセモリナニョッキ」では、秋の旬の味覚を存分にご堪能いただけます。脂がのって旨みが増すイノシシ肉を、シェフのクリエイティビティ光るスタイルでお楽しみください。

■メニュー

【ドリンク】

乾杯ドリンク 1 杯

【前菜】

パンとオリーブオイル
ベイクドトマト ライス モッツアレラとバジル
エイとブロッコリーのサラダ
トリッパ・ア・ラ・ロマーナ

【パスタ】

自家製トンナレッリ カルボナーラ

【メインディッシュ】

北海道産イノシシとセモリナニョッキ

【デザート】

マリトッツォ&レモンシャーベット

【コーヒー&ティー】

ホテルオリジナルブレンド「HITS」 by ONIBUS COFFEE / TEA by Brew Tea Co.

10 月：フィレンツェ「FIRENZE AMORE MIO」



「自家製パッパルデッレ 鴨のラグー」では、カラフルなフラワーを押し花のようにパスタ生地忍ばせて作る自家製「パッパルデッレ」を使用。トスカーナ地方の郷土料理には欠か

せないパッパルデッレはフォンドヴォーと香味野菜が引き立つ濃厚なソースとよく絡み、トスカーナ地方の名産ワインであるキャンティ・クラシコとも相性抜群です。フランベによってほのかに感じるブランデー香も食欲をそそります。

前菜では秋の味覚を代表するポルチーニを、胡桃とペコリーノチーズを合わせたパンツァネッラサラダでお愉しみいただけます。日本でも人気の高い芳醇なポルチーニを存分にご堪能ください。

■メニュー

【ドリンク】

乾杯ドリンク 1 杯

【前菜】

パンとオリーブオイル

ケールと豆のリボリータ

ポルチーニ パンツァネッラサラダ 胡桃とペコリーノチーズ

ソーセージと南瓜のクルトン 胡桃&はちみつ

【パスタ】

自家製パッパルデッレ 鴨のラグー

【メインディッシュ】

トスカーナの季節の魚介スープ ひよこ豆&ポレンタ

【デザート】

栗のケーキ ミルクアイスクリーム

【コーヒー＆ティー】

ホテルオリジナルブレンド「HITS」by ONIBUS COFFEE / TEA by Brew Tea Co.

11 月：ピエモンテ「VINO & AMORE」



イタリア北部ピエモンテを代表するフィリングパスタ「アニョロッティ」。「自家製アニョロッティ・デル・プリン」と名付けられたひと皿は、指先でつまむように一つ一つ丁寧に作られるパスタを使用します。コク深いソースとも絶妙にマッチし、パスタの中に秘められたフィリングと口の中で交錯することで豊かな味わいを生み出します。

メインディッシュには、秋から冬にかけて旬を迎える鹿肉のローストをご用意。旨味がたっぷり閉じ込められた鹿肉に、栗とレッドベリーの甘酸っぱいソースが出会い、秋の味覚にさらに彩りを加えます。

■メニュー

【ドリンク】

乾杯ドリンク 1 杯

【前菜】

パンとオリーブオイル
仔牛とトンナートソース
冬野菜とバーニャカウダ
ゴルゴンゾーラのフラン 黒トリュフ

【パスタ】

自家製アニョロッティ・デル・プリン

【メインディッシュ】

鹿肉のロースト 栗とレッドベリー

【デザート】

ヘーゼルナッツとチョコレートのオレンジケーキ

【コーヒー＆ティー】

ホテルオリジナルブレンド「HITS」 by ONIBUS COFFEE / TEA by Brew Tea Co.

<9 月：ローマ「ROMA BUONA CUCINA」概要>

■開催日時：2025 年 9 月 20 日（土）18:00～21:00 (L.O.)

※10 月：フィレンツェ「FIRENZE AMORE MIO」、11 月：ピエモンテ「VINO & AMORE」の開催日程に関しましては、追って詳細を [Gallery 11 ウェブサイト](#)等で発表いたします。

■予約受付期間：2025 年 8 月 5 日（火）～9 月 17 日（水）21:30

■場所：ホテルインディゴ東京渋谷 11 階 オールデイダイニング「Gallery 11」

■料金：

・OMAKASE COUNTER 10,450 円（消費税込・サービス料別）

オープンキッチンを目の前に、シェフが調理するライブ感と五感を刺激する美食体験が叶う 10 席限定カウンターテーブル。

・ダイニングエリア 9,350 円（消費税込・サービス料別）

アーティスティックな空間でゆったりとお食事をお楽しみいただけるダイニングテーブル。

■ [ご予約はこちら](#)

※お支払いはご予約時に事前決済にて承ります。

※予約受付期間終了後のキャンセルにつきましては、100%のキャンセル料を申し受けますのでご了承ください。

※定員に達し次第、受付を締め切らせていただきます。予めご了承ください。

※食材の仕入れ状況などにより、メニューが変更になる可能性があります。



■ 「Gallery 11」 エグゼクティブシェフ、ダビデ・ディ・ディオ



イタリア、ナポリ出身。イタリアにて自身のレストランを運営した後、2003 年に来日。都内のラグジュアリーホテルにてスーシェフを経て、総料理長を務める。イタリアをはじめ、イギリス・スペイン・フランス・オーストラリアと様々な土地で培った経験が、彼にしか創れない料理のアクセントに。Gallery 11 がご用意するイタリア料理を、クリエイティビティ豊かに表現しています。

Gallery 11 概要：

正式名称	Gallery 11（ギャラリー イレブン）
オープン日	2023 年 8 月 29 日（火）
所在地	〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 2-25-12 ホテルインディゴ東京渋谷 11 階
WEB サイト	https://gallery11.jp/

Instagram	https://www.instagram.com/Gallery11shibuya/
Facebook	https://www.facebook.com/Gallery11shibuya
ロゴ	

ホテル概要：

正式名称	ホテルインディゴ東京渋谷
総支配人	レベッカ ソーン
開業日	2023 年 8 月 29 日 (火)
所在地	〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 2-25-12
客室	272 室 (13 階～28 階)
設備	3 階：カフェ、11 階：レストラン/バー/テラス、12 階：ホテルレセプション、ジム
公式サイト	https://www.ihg.com/hotelindigo/hotels/jp/ja/shibuyaku/hndsh/hoteldetail
Instagram	https://www.instagram.com/hotelindigotokyoshibuya/
Facebook	https://www.facebook.com/HotelIndigoTokyoShibuya

ホテルインディゴ®について：

世界中どこにあっても、その街の個性と地元の魅力を映し出すライフスタイルブティックホテル、それがホテルインディゴです。ローカルカルチャーやコミュニティ、フードカルチャー、土地に根付くデザイン、隠れたトレンドなどからインスピレーションを受け創り出されたクリエイティブで温かい空間は、訪れるゲストの好奇心をくすぐります。ホテルインディゴは、刺激的なストーリーで溢れるネイバーフッドへの扉を開き、その世界と繋がっていきます。詳細は、ブランド公式サイト www.hotelindigo.com その他 SNS サイト www.facebook.com/Hotel.Indigo, www.instagram.com/hotelindigo をご覧ください。

IHG ホテルズ&リゾーツ / IHG・ANA・ホテルズグループジャパンについて：

IHG ホテルズ&リゾーツ [LON:IHG, NYSE:IHG (ADRs)]は、True Hospitality for Good を提供するグローバルホスピタリティーカンパニーです。下記の 20 ホテルブランドを展開し、世界 100 ヶ国以上に 6,600 軒超のホテルを有し、2,200 軒超のホテルを開発中です。また、IHG ワンリワーズは 1 億 4,500 万人の会員を有する世界最大級のロイヤリティプログラムで、様々な特典をお楽しみいただいています。

- **ラグジュアリー&ライフスタイル:** シックスセンシズ ホテルズ リゾーツ スパ, リージェント ホテルズ&リゾーツ, インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツ, ヴィニェット コレクション, キンプトン ホテルズ&レストランツ, ホテルインディゴ
- **プレミアム:** voco, Ruby, HUALUXE ホテルズ&リゾーツ, クラウンプラザ ホテルズ&リゾーツ, EVEN ホテルズ
- **エッセンシャルズ:** ホリデイ・イン ホテルズ&リゾーツ, ホリデイ・イン エクスプレス, ガーナー, avid ホテルズ
- **スイーツ:** Atwell スイーツ, ステイブリッジ スイーツ, ホリデイ・イン クラブパッケージonz, キャンドルウッド スイーツ
- **エクスクルーシブパートナーズ:** イベロスター ビーチフロント リゾーツ

InterContinental Hotels Group PLC は、グループの持株会社で、英国に設立、英国およびウェールズで登録されています。世界中の IHG の ホテルとコーポレートオフィスには、約 385,000 人のスタッフがおり、日々世界中のお客様をお迎えしています。 ※2025 年 3 月 31 日現在

IHG グローバルサイト: <https://www.ihg.com/hotels/gb/en/reservation>

IHG ニュースルームサイト: <https://www.ihgplc.com/en/>

IHG ワンリワーズアプリ: <https://apps.apple.com/us/app/ihg-hotel-deals-rewards/id368217298>

IHG ワンリワーズアプリ: <https://play.google.com/store/apps/details?id=com.ihg.apps.android>

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/ihghotels&resorts/>

IHG・ANA・ホテルズグループジャパン公式サイト: <https://www.ihg.com/japanhotels>

< 報道関係者からのお問合せ先 >

ホテルインディゴ東京渋谷 PR 事務局（サニーサイドアップ.内）

担当：神永(070-1639-9624)・渡邊（080-9686-4598）・田中・福田・木津

TEL：03-6894-3201 FAX：03-5413-3051 E-mail: indigo_tokyo_shibuya@ssu.co.jp