

2016年9月1日
ホテル椿山莊東京

イタリア料理イル・テアトロ 秋の特別ワインディナー
「白トリュフのタベ～秋のダイヤモンドの魅力に誘われて～」
「Figli Luigi Oddero Wine Maker's Dinner」
イタリアの“食べ物の王様”「白トリュフ」と、“ワインの王様”「バローロ」を堪能

ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：本村 哲）では、メインダイニングであるイタリア料理「イル・テアトロ」にて、2回の特別なワインディナーを開催いたします。ひとつは、待ちに待った希少な「白トリュフ」を味わう『白トリュフのタベ～秋のダイヤモンドの魅力に誘われて～』。もうひとつは、イタリアの高級ワイン「バローロ」を飲み比べる『Figli Luigi Oddero Wine Maker's Dinner（フィリ ルイジ オッデロ ワイン メーカーズ ディナー）』です。イル・テアトロより、イタリアで“食べ物の王様”と言われる「白トリュフ」、 “ワインの王様”と言われる「バローロ」を、収穫の秋、食欲の秋にお贈りする特別な一夜です。

「白トリュフ」は、黒トリュフに比べ収穫時期が10月～12月と短く、しかも収穫してから急速に味と香りが減少してしまうため、日本で味わうにはより希少性が高く評価されます。『白トリュフのタベ～秋のダイヤモンドの魅力に誘われて～』では、イタリア・マルケ州より MASSIMO MUCCINI（マッシモ・ムッチーニ）氏を迎え、本場より直送の白トリュフをお楽しみいただきます。ムッチーニ氏は、現地イタリアでトリュフの販売店を経営され、日本では銀座に支店を構え、日本においてのトリュフの流通に大変貢献されています。メニューは、イル・テアトロのシェフ 猿田恵三がこの日のためだけに仕立てる全6品。生で存分に香りを堪能したい「白トリュフ」は、目の前で前菜、パスタ、リゾット、メインにたっぷりスライスしてご提供いたします。イル・テアトロのチーフソムリエ 露木崇浩が厳選したイタリアワインとのマリアージュとともに、イタリアの味覚に染まるひとときをお過ごしいただけます。

イタリア高級ワイン「バローロ」は、イタリア・ピエモンテ州のバローロ村とその周辺のいくつかの村で生産されているワインで、『Figli Luigi Oddero Wine Maker's Dinner』では、ワイナリー Figli Luigi Oddero のレナ・オッデロが手がけるワインをラインナップし、秋の味覚満載のコース料理とともにその味わいに五感を傾けていただき、存分に味わっていただきます。

徐々に秋が深まり、日本でもイタリアでも美味しい食材が多い季節。それぞれのイベントでは、メニューにポルチーニ茸や栗、柿、秋刀魚など日伊の旬の食材が盛り込まれ、ワインとともに秋の収穫の喜びをもご堪能いただける機会となります。



■『白トリュフのタペ〜秋のダイヤモンドの魅力に誘われて〜』概要

- ◆ご予約・お問い合わせ 03-3943-6936 (イタリア料理イル・テアトロ直通 6:30~21:00)
- ◆開催日時 2016年10月21日(金) 受付19:00~、開宴19:30~
- ◆会場 ホテル椿山荘東京 ホテル棟4F「マホガニールーム」
- ◆料金 お一人様 28,000円 ※消費税、サービス料込み
- ◆メニュー
生の白トリュフを目の前でたっぷりスライスしてお召し上がりいただきます(デザートは除く)。
 - ・前菜: 半熟うずら卵の入ったポルチーニ茸のクロケット
ポーチドエッグとホワイトアスパラガス リースリング風味のザバイオーネ
 - ・パスタ: 白トリュフバターで和えた自家製“タヤリン”パスタ
 - ・リゾット: 富有柿とタレージョチーズのリゾット
 - ・メイン: ポルチーニ茸や栗、フォアグラを詰めたホロホロ鳥のロースト
デクパージュサービス
 - ・デザート: イタリア産ドモーリのチョコレートと白トリュフオイルの薫るビスコッティーノ
ジェラート添え
 - ・コーヒー、エスプレッソまたは紅茶※仕入れ状況により変更となる場合がございます。
- ◆ワインリスト
ソムリエ厳選のイタリアワイン(スパークリングワイン・白ワイン・赤ワイン)をご用意いたします。ピエモンテ州とマルケ州のワインを中心に、白トリュフとの相性が良いものをセレクトいたします。

■『Figli Luigi Oddero Wine Maker's Dinner』概要

- ◆ご予約・お問い合わせ 03-3943-6936 (イタリア料理イル・テアトロ直通 6:30~21:00)
- ◆開催日時 2016年9月29日(木) 受付19:00~、開宴19:30~
- ◆会場 ホテル椿山荘東京 ホテル棟4F「マホガニールーム」
- ◆料金 お一人様 20,000円 ※消費税、サービス料込み
- ◆メニュー
 - ・前菜: 秋の前菜3種盛り合わせ
(スモークした秋刀魚のテリーナ/ノルディックサーモンとゴルゴンゾーラムース/ヴィテッロ・トンナート ポルチーニ茸のマリネ)
 - ・パスタ: 自家製パスタ“スパゲッティ・キターラ”とポルチーニ茸 シンプルなガーリックとオリーブオイルの“アッリオリオ・ペペロンチーノ”ソースで
 - ・リゾット: イタリアの秋の味覚ポルチーニ茸と秋トリュフのリゾット
 - ・メイン: ポルチーニ茸のデュクセルと牛フィレ肉のパイ包み焼き デクパージュサービス
 - ・デザート: イル・テアトロ特製 ドルチェ盛り合わせ
 - ・コーヒー、エスプレッソ または 紅茶※仕入れ状況により変更となる場合がございます。
- ◆ワインリスト
バローロ地域の中の三つの村から、ワイナリーFigli Luigi Oddero のレナ・オッデロが手がけるワインより、畑違いやヴィンテージ違いなどを感じていただけるようなラインナップです。食事とのペアリングと味の違いをお楽しみいただけます。
Barolo Rocche Rivera/Barolo Specola/Barolo Rocche dei Rivera
/Barolo Vigna Rionda (予定)



本件に関するお問い合わせ先

藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京 マーケティング課 担当: 小田・眞田
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com