

2022年5月

# イタリアンの巨匠が 手がける新江戸洋食が誕生

誰もが知っている王道パスタが地元食材とコラボ。  
週末はビュッフェに「アルポルト」コーナーが登場！



ホテルニューオータニ幕張  
『「アルポルト」片岡護の新江戸洋食』

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/satsuki/alporto/>

ホテルニューオータニ幕張では、東京・西麻布のイタリアン料理の老舗「アルポルト」のオーナーシェフであり、イタリアンの巨匠、片岡 護(かたおか まもる)シェフによるフェア『「アルポルト」片岡護の新江戸洋食』を2022年6月1日(水)～30日(木)まで開催いたします。

## ■“イタリアンの巨匠”がレストランを丸ごと1か月間プロデュース

1983年に東京・西麻布のイタリア料理「アルポルト」をオープン。日本におけるイタリアンブームの火付け役としても知られる片岡シェフがホテルのオールデイダイニング『SATSUKI』を丸ごと1か月間完全プロデュースいたします。平日は、カルボナーラやナポリタン(写真)など、誰もが知っている王道の Pasta に千葉県産のベーコンやソーセージを使用するほか、深大寺そば粉で作ったタリアッテレや、東京あきる野市のキッコゴ醤油入りのスープパスタなど、東京や千葉の地元食材とコラボ。「新江戸洋食」として進化したパスタをプリフィクススタイルでお楽しみいただけます。週末には、ビュッフェにアルポルトコーナーが登場！これからの季節に最適な「冷製カップリーニ完熟トマトのケッカソース」や「江戸前ラグーソース フェデリーニ」などのクッキングサービスのほか、シェフ特製のトマトソースを使用した窯焼きピッツァ「片岡シェフの窯焼きマルゲリータ」は店内で焼き上げるので熱々をお召し上がりいただけます。食事のメには、期間中、パンナコッタ、ティラミス、カッサータの3種のイタリアンデザートもご用意いたします。

※「新江戸洋食」とは…総料理長小出裕之がホテルニューオータニ(東京)メインダイニング「ベッラ・ヴィスタ」にて立ち上げた、東京生まれの食材を中心に創り上げた究極の洋食メニュー。



## ■6月5日(日)・12日(日)には片岡シェフが来館！

直接片岡シェフに会える来館日が決定。ランチ、ディナーともに、片岡シェフが各テーブルを回り、お客さまに直接ご挨拶をさせていただくほか、記念撮影も承ります。片岡シェフ自らビュッフェのクッキングサービスに登場するかも！ご予約はお早目に…。



片岡シェフ(右)とホテルニューオータニ幕張総料理長小出裕之(左)

## ■ 販売概要

### ホテルニューオータニ幕張

#### 『「アルポルト」片岡護の新江戸洋食』

【期間】 2022年6月1日(水)～30日(木)

【場所】 オールデイダイニング『SATSUKI』(ロビー階)

【内容】 ランチ 平日 11:00～13:30(L.O.) ¥4,950～

土・日 11:30～15:00 ¥7,150

ディナー 平日 17:00～20:30(L.O.) ¥8,580～

土・日 17:30～20:30 ¥8,800 ※いずれもサービス料別

[ご予約・お問合せ] TEL(043)299-1848(SATSUKI 直通)

[メニュー等詳細は] <https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/satsuki/alporto/>

[片岡 護(かたおか まもる)氏プロフィール]

1983年、西麻布に「リストランテ アルポルト」を開店し、日本での本格イタリア料理の草分け的存在として注目される。手掛ける本格イタリア料理は「一皿のアート」と絶賛され、パスタ料理の名手としても名高い。現在はレストランのプロデュースのほか、テレビ、雑誌、料理教室、講演、著書の出版など、多方面で活躍している。