

2019年2月

斬新なアイデアで美食家をうならせるイタリアンディナー

品川プリンスホテル

## 初来日となるイタリアのミシュラン・スターシェフ アルベルト・ファッカーニ氏を招聘し スペシャルディナーを開催

【期間】2019年3月15日(金)~17日(日)



アルベルト・ファッカーニ氏



ポテトとサフランのラビオリ 海老とあさりを添えて

品川プリンスホテル(所在地:東京都港区高輪4-10-30、総支配人:橋本哲充)は、ホテル最上階の「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」にて、シェフ招聘イベント「ALBERTO FACCANI Special Dinner」を2019年3月15日(金)から17日(日)まで開催いたします。

今回お招きするのはイタリア北部のアドリア海を望む街、チェゼナーティコにあるミシュラン2つ星レストラン「Magnolia」のオーナーシェフ、アルベルト・ファッカーニ氏。食材を無駄なく使用することをポリシーとし、パスタや肉などのメイン料理にはイタリアンの魅力を存分に味わえるスタンダードを、そしてアミューズや小菓子には驚きと創造性を取り入れ、イカをタリオリーニに見立てたカルボナーラや、観葉植物を模したトリュフチョコレートなど、食のシーンを感性でお楽しみいただきたいというシェフの想いが形となった料理の数々をご提供いたします。

各国の美食家がこぞって食しに訪れるアルベルト・ファッカーニ氏の独創的な料理を「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」にて3日間限定で、ホテル最上階からの東京の景色を望みながらご堪能いただけます。

### アルベルト・ファッカーニ氏 プロフィール

2003年、27歳の若さで出身国イタリアの小さな街、チェゼナーティコにレストラン「Magnolia」をオープンし、1年半後にはミシュランの星を獲得。その後もイタリア国营テレビの料理番組「La Prova del Cuoco」への出演や料理教室の開催など精力的に活動し、イタリアのワインと食のガイド「Identita Golose」では、過去10年間でイタリアのレストランに変革をもたらした100人のうちの一人に選出されました。海外シェフとのコラボレーションイベントも積極的に行っており、来日は今回が初めてとなります。



イタリア チェゼナーティコ

◎本件に関する報道各位からのお問合せは

株式会社プリンスホテル 高輪・品川マーケティング戦略

TEL: 03-3447-1133(直通) FAX: 03-3473-1115 EMAIL: tkn-mpr@princehotels.co.jp

Seibu Group  
でかける人を、ほほえむ人へ。

## ALBERTO FACCANI Special Dinner 概要

【場 所】「DINING & BAR TABLE 9 TOKYO」TOKYO FUSION DINING(品川プリンスホテル メインタワー39F)

【期 間】2019年3月15日(金)～17日(日)

【時 間】5:30P.M.～10:00P.M.(L.O. 8:30P.M.)

【料 金】1名さま¥24,000 ※1日75名さま限定

【ご予約・お問合せ】レストラン総合予約 TEL 03-5421-1114(受付時間 9:30A.M.～8:00P.M.)

【U R L】[https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/event/contents/alberto\\_special/](https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/event/contents/alberto_special/)



シェフのライブ感を楽しめるショーキッチン  
(TOKYO FUSION DINING)



東京を一望できる最上階からの景色も魅力のひとつ  
(TOKYO FUSION DINING)

### ■ ■ Special Dinner Menu ■ ■ 全9品

4種のアミューズブーシュ ～チェゼナーティコからの贈り物～

軽く炙った鯖とピクルスのベリー風味

イカのタリオリーニ トリュフ香るカルボナーラ

ポテトとサフランのラビオリ 海老とあさりを添えて

イシビラメとアーティチョークのソテー ガーリックの効いたバーニャカウダ

仔羊背肉の低温ロースト アンディーブとオレンジのピューレ

または

仔牛フィレ肉のロッシェーニ風 マルサラソース

カリフラワーのエスプーマ ココナッツのジェラート オシェトラキャビアを添えて

赤い果実とビーツのアンサンプル ほのかなスパイスの香り

コーヒー、小菓子

※当日のシェフのインスピレーションにより、内容が変更になる場合がございます。



アミューズとして登場するオリーブの  
実に見立てたグリーンチョコレート。  
中にはオリーブオイルが閉じ込められ  
ているお洒落な演出。



まるで飾られた観葉植物のような小菓子。  
枝を持って引き抜いた先にはトリ  
ュフチョコレートが。土に見える部分  
も食べられる楽しいサプライズ。



フィレ肉の上にフォアグラソテー、  
トリュフがのせられている、  
「仔牛のフィレ肉のロッシェーニ風  
マルサラソース」

※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時に13%のサービス料を加算させていただきます。

※特定原材料 7 品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。 ※写真はイメージです。 ※上記内容はリリース時点(2月22日)の情報です。