

～ グランド ハイアット 東京 2023 Spring ～

郷土料理とともに1年をかけてイタリア20州を巡る“味覚の旅”！

第1弾は白いアマトリチャーナや豪快なラムのグリルなど5つの州のメニューが登場

「ジエロ デル グスト(味覚の旅)」開催



都会の喧騒にそびえ立つダイナミックなラグジュアリーホテル、グランド ハイアット 東京(東京都港区、総支配人: ロス クーパー)は、今年、4月25日(火)に開業20周年を迎えます。この特別な年に、イタリアン カフェ「フィオレンティーナ」では、イタリア全20州に根付く“郷土料理”を季節ごとにエリアを変えてご提供し、1年をかけて各州を巡る「ジエロ デル グスト(味覚の旅)」を開催いたします。

第1弾となる4月1日(土)～5月31日(水)の間では、首都ローマがあるラツィオ州や風光明媚な景観で知られる観光都市ナポリを擁するカンパーニア州など中南部5州の郷土料理をもとにした全5品が登場します。「ローマで肉料理といえばアバッキオ」と言われているほどローマで定着している乳飲み子羊のグリル「アバッキオ」、カンパーニア州からは魚介の旨味を存分に味わえるアクアパッツァ、海も山も有する中部に位置するアブルッツォ州からはローマの3大パスタの1つアマトリチャーナの原型と言われる“白いアマトリチャーナ”などをご提供いたします。

「イタリアにイタリア料理は無い。あるのは郷土料理の集合体だ」と説かれるイタリアの食文化。南北に細長い国土と、都市国家が集まって国が形成されたという背景から、イタリアではそれぞれの州や地域で土着の食文化が花開き、独自の発展を遂げていきました。「フィオレンティーナ」の料理長 灰塚は、「開業20周年を迎える記念すべき年に、イタリアの食文化の原点である“郷土料理”に立ち返ることで、あらためてイタリアの食文化の奥深い世界や懐深さをお楽しみいただきたい」と考えています。“イタリアの郷土料理”をテーマにした個性豊かな全20品のオリジナルメニューを通じて、イタリアの食文化を辿る探訪をお楽しみください。

提供期間：2023年4月1日(土)～5月31日(水)

提供時間：ランチ 11:00～14:30(土・日・祝日～15:00) / ディナー 18:00～21:30

WEBサイト：<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/fiorentina-italian-tour-spring>

メニュー / 料金(税込・サービス料15%別)：

・ラツィオ州「アバッキオ アッラ スコッタディート ～仔羊のグリル 季節野菜～」
4,180円

「アバッキオという言葉を目にしてすぐに仔羊が脳裏に浮かぶのはローマ人だから」とも言われる首都ローマで定着している仔羊のグリル料理。「フィオレンティーナ」では、ジューシーな脂としっかりとした食べ応えも楽しめるよう、チョップではなく旨味成分が豊富で味わい豊かなショルダーをチョイスしました。合わせるのは、京水菜のように繊細で軟らかいチコリフリーゼやカルチョビー(アーティチョーク)、日本で生まれたイタリア野菜のスティッキオなどの旬野菜をハーブや塩とニンニクのシンプルな味付けで仕上げたイタリア風野菜炒め。仔羊の脂の甘みとイタリア野菜のフレッシュな旨みをぜひご堪能ください。



・カンパーニア州「デンティチェ アッラ アクアパッツァ ～愛媛県産真鯛～」
3,630円

カンパーニア州の州都である港湾都市ナポリを代表する郷土料理のアクアパッツァ。主役の白身魚には、春に旬を迎え、しっとりとした食感と旨味が楽しめる愛媛県産の真鯛をチョイスしました。真鯛の淡白な旨みに加え、スナップエンドウやアスパラなどの春野菜の甘みをしっかりと楽しんでいただけるように、二枚貝やエビなどの魚介は使用せずに仕上げられています。シンプルながらも魚介の味わい豊かな一皿です。



・アブルッツォ州「キタツラ ～白いアマトリチャーナ～」
2,750円

ローマの3大パスタの1つに数えられる、トマトを使った赤いアマトリチャーナ。トマトがイタリアに伝わる以前、アブルッツォ州の牧畜が盛んな山間の村で親しまれてきたたっぷりのペコリーノチーズとグアンチャーレ(豚のほほ肉の塩漬け)でつくるシンプルなパスタがその原型とされています。「フィオレンティーナ」では、同じくアブルッツォ発祥で独特の食感を持つ四角く太いパスタの1種「キタツラ」を採用し、強い塩味と羊のミルク独特の甘い香りが特徴のペコリーノチーズとパンチェッタ(豚バラ肉の塩漬け)でつくり上げます。山間の小さな村のマンマの味として誕生し、3世紀に渡り伝統として受け継がれてきたパスタならではの、シンプルで芳醇なチーズが香り、旨味をしっかりと感じられる力強い味わいをお楽しみください。



・ウンブリア州「ブルスケッテ ミステ ウンブレ ～レバーパテ、トマト、生ハム～」
2,310 円

前菜やアペリティーボのお供には欠かすことのできないブルスケッタは、イタリア半島のほぼ中央に位置するウンブリア州の郷土料理の一つに数えられています。薄くスライスし焼き色を付けたイタリアの伝統的なパン、チャバタの上には、ウンブリアで親しまれている鶏の白レバーパテのほか、フルーツトマト、生ハムと黒オリーブの 3 種類をトッピング。手軽につまめるブルスケッタは、イタリアのスパークリングワイン“スプマンテ”と一緒に楽しみいただきたい一品です。



・モリーゼ州「ズッパ モリーゼ ～ヒヨコ豆とスカモルツァ～」
1,540 円

じっくりと時間をかけて炒めたヒヨコ豆と、オニオンやセロリなどの野菜の旨みを楽しめる、素朴で優しい味わいが特徴の食べるスープです。コトコトと煮詰めた野菜スープを覆うのは、ナチュラルチーズをスモークしたモリーゼ州特産のスカモルツァのほか、パルメザン、モッツアレラの 3 種のチーズ。黄金色に色づいたトロリととろけるチーズが食欲をそそる、食べ応えもあり満足感も高い一品です。



店舗情報:「フィオレンティーナ」03-4333-8713 (直通)

〒106-0032 東京都港区六本木 6-10-3 グランド ハイアット 東京 1階ロビーフロア
TEL: 03-4333-8713 (直通)



※最新の営業時間については公式 WEB サイトをご確認ください。

※食材や産地、内容および料金に変更する場合がございますので、ご掲載いただく際は事前にお問い合わせください。

※写真はイメージで、実際と異なる場合があります。あらかじめご了承ください。