

野山の恵み“ジビエ”をイタリアンでご提供
ジビエを堪能する「ジビエフェア」
 11月24日(火)より「A16」2店舗にて期間限定で開催

ジローレストランシステム株式会社(代表取締役社長 佐藤治彦)が運営するサンフランシスコ発のイタリアン「A16 (エーシックスティーン)」2店舗(丸の内、みなとみらい)にて、11月24日(火)より「ジビエフェア」を開催いたします。



HP : <https://www.giraud.co.jp/a16/>

ジビエフェアでは、ジビエの野性味あふれる味わいと、A16の醍醐味である素材の味を活かしたシンプルな調理法を用いたイタリアンの融合を、ワインとともに楽しみいただけます。ジビエは、狩猟解禁の秋冬が一番脂が乗って美味しいとされ、今回A16では、北海道産のエゾシカと国産の猪を使ったメニューをご提供いたします。ご提供するジビエは、徹底した衛生管理のもと加工施設で素早く丁寧に処理されているので、ジビエ特有の臭みもなく、美味しくお召し上がりいただけます。A16のオーナー兼ソムリエの「シェリー・リングレン氏」が監修するイタリアワインやカリフォルニアワインとともに楽しみください。

【ジビエフェア概要】

期間：2020年11月24日(火)～12月13日(日)

時間：東京 17:30～、横浜 17:00～ ※ディナータイム限定

【ジビエフェアメニュー】 ※表示価格は税抜です



エゾシカの pate ¥1,000

北海道産のエゾシカを使用し、葡萄の葉で巻きパテにしました。葡萄の葉の香りと酸味をアクセントにお楽しみください。



エゾシカと三浦野菜の串焼きスピエデーニ (2本) ¥1,500

神奈川県の大磯半島で採れた旬野菜と、赤ワインで漬けて柔らかくしたエゾシカを串焼きにして焼き上げました。



猪のミートボール キノコのロースト添え (3P) ¥1,350

猪のもも肉と香草を一日かけてマリネし、オーブンで焼き上げたミートボール。秋の味覚キノコと一緒にどうぞ。



ピッツァ 猪のプロシュートコッタ ¥2,800

ベシメルソースをベースに、モッツァレラと猪のハム（プロシュートコッタ）を贅沢に乗せたピッツァです。



マッケロナラ 猪のラグーソース ¥1,700

猪のもも肉と香味野菜を約 5 時間煮込んで作ったソースを、太麺パスタマッケロナラにたっぷり絡めました。赤ワインとよく合います。

※横浜店のパスタはトロコリです



エゾシカと三浦野菜のロースト ¥3,800

鹿のロース肉をシンプルにローストしたものと、三浦野菜を添えました。赤ワインのソースでどうぞ。

【A16について】

本店は、2004年にサンフランシスコにオープン。南イタリアをベースに地元の新鮮な食材を使ったシンプルかつダイナミックな調理法で一躍人気となり、サンフランシスコのトップレストラン100にも選定されました。アメリカではサンフランシスコの他に、オークランドに1店舗。オーナーはソムリエでもあるシェリー・リングレン氏が務めています。



シェリー・リングレン氏

【店舗情報】

店舗：A16 TOKYO（エーシックスティーン トウキョウ）
住所：東京都千代田区丸の内 2-6-1 丸の内ブリックスクエア 1F
TEL：03-3212-5215
営業時間：11：00～23：00（金土～24：00、日祝～22：00）



A16 TOKYO

店舗：A16 YOKOHAMA（エーシックスティーン ヨコハマ）
住所：神奈川県横浜市中区新港 1-3-1
MARINE&WALK YOKOHAMA2F
TEL：045-323-9610
営業時間：11：00～23：00



A16 YOKOHAMA

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、営業時間を短縮して営業しております。詳しくはホームページ (<https://www.giraud.co.jp/a16/>) をご覧ください

【新型コロナウイルス感染拡大防止のための対応策について】

ジローレストランシステム(株)では、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、スタッフ全員のマスク着用と、店内各所の定期的な消毒や換気を行うなどの対策を実施しております。

予防対策実施中	
お客様および従業員の安全を最優先とするため、ご理解とご協力をお願いいたします	
【当店の取り組み】 マスク着用 スタッフのマスク着用を徹底しています <small>一部の調理スタッフは透気なガードを使用しています</small> 消毒 店内をこまめに消毒しています 換気 換気を強化しています 健康管理 スタッフの健康管理を徹底しています	【お客様へのお願い】 消毒 入店時のアルコール消毒をお願いいたします 間隔/仕切 感染予防に配慮したテーブルセットにご協力ください <small>入り退きの際はテーブルをこまめに拭いてください</small> マスク着用 食事中以外はできるかぎりマスクの着用をお願いいたします <small>おマスクを捨てる場合は、密封して捨ててください</small> 健康管理 発熱(37.5℃以上)や咳など体調に異常がある場合のご飲食はご遠慮ください 大声での会話 大きな声での会話は控えください

【会社概要】会社名：ジローレストランシステム(株)／所在地：東京都渋谷区渋谷 2-12-24 東建長井ビル 4F／代表番号：03-6418-5200／URL：<https://www.giraud.co.jp/>／代表者：代表取締役社長 佐藤 治彦／創業：1955年10月有限会社ジロー／設立：1973年8月11日ジローレストランシステム株式会社／資本金：1億円／事業内容：レストラン経営による飲食事業、洋菓子・パンの製造販売事業

【取材・問い合わせ先】

ジローレストランシステム(株) 松本 (080-1014-1036) /長浜谷 (ながはまや) (080-1014-1183)
[Tel]03-6418-5217 [FAX]03-6418-5644 [MAIL]k_matsumoto@giraud.co.jp/s_nagahamaya@giraud.co.jp