

大人のグルメ欲を満たす、高輪イタリアンの“秋”コース
旬の味覚ディナーコース 2024～秋～
品川東武ホテル 1F リストランテ「ダノイ高輪」にて9月3日(火)より

ジローレストランシステム株式会社（渋谷区 代表取締役社長 岡本裕之）が運営するイタリアンレストラン「ダノイ高輪」では、この秋、グルメを楽しみたい大人の皆様に贈る「旬の味覚コース」秋メニューを9月3日（火）よりスタートします。



ご予約はこちら <https://www.giraud.co.jp/danoi/>

「旬の味覚コース」では、シェフが厳選した食材の魅力を最大限に引き出し、そのひと皿ひと皿で季節の物語を紡ぎます。

今秋は「有機野菜の一口スープ」、「プロローグ ～山粧う～」の紫芋のクレープと白レバームースをサンドしたフィンガーフードから始まる全7品。魚料理「絆ある港から、鮮魚のクロッカント 地中海食通文化の交流」はほおずきとムール貝のソース、ひよこ豆のペースト、赤ワインのソースを添えて。肉料理はこだわりのあいち鴨ロース肉をごぼうのピューレとレバー風味のソースと共に召し上がりいただきます。

色づく秋の景色をお皿の上に見立てた、目にも鮮やかなお料理の数々をどうぞお楽しみください。

■「旬の味覚コース 2024～秋～」 (7品)

料金：おひとり様 8,800 円 (税込) ※2名様からご予約を承ります

期間：2024年9月3日(火)～2024年12月1日(日) / 17:30～

<お品書>

★Zuppa

有機野菜の一口スープ

★Sutuzzichino2

プロローグ ～山粧う～



★Antipasto

奥三河産鹿モモ肉の低温調理 野山の滋味深い味わい ～移ろう季節の中で～



★Primo piatto

ブシアーティ 秋茄子とトマトの完璧な調和 ～中秋の名月に見立てて～



★Pesce

絆ある港から鮮魚のクロッカンテ ～晩秋の黄金～



★Carne

あいち鴨ロース肉のアッロースト 郷土の香り、里の知恵 ～深山の冬支度～



★Dolce

ポワール・ベル・エレーヌ チョコレートを纏った洋梨の華やかな装い ～冬の始まり～



★コーヒーまたは、紅茶

■ ダノイについて

ダノイは、1991年に西麻布で創業しました。店名の Da Noi (ダノイ) は“我が家”を意味しており、「親しい友人の家に招かれた時のような温かい雰囲気の中で、最高に美味しいお料理をお召し上がりいただく」をコンセプトとしたレストランです。ダノイ高輪は、2019年に料理指導員に就任した高橋和男シェフが、「お皿は心を映す鏡」をモットーに、味はもちろん、盛り付けにもこだわった華麗なお料理でお客様に驚きと笑顔をお届けいたします。

■ 店舗情報

店舗名：ダノイ 高輪店

住所：東京都港区高輪 4-7-6 品川東武ホテル 1F

電話番号：03-3440-4424

営業時間：

[平日]

<ランチ>12:00~15:00 (L.O.14:00)

<ディナー>17:30~22:00 (L.O.21:00)

[土日祝]

<ランチ>12:00~15:30 (L.O.14:30)

<ディナー>17:30~22:00 (L.O.21:00)

※毎月第1月曜定休

WEB：<https://www.giraud.co.jp/danoi/>



【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)

TEL：03-6381-6027 FAX：03-6300-9041

MAIL：k_matsumoto@giraud.co.jp
