

四季を味わうイタリアンをご提供する「リストランテ マキャベリ」で、
秋のランチ&ディナーコースがスタート

東武百貨店 池袋本店のレストラン街スパイス 15階「マキャベリ」にて9月2日(月)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、東武百貨店 池袋本店のレストラン街スパイス 15階にある「リストランテ マキャベリ 池袋東武店」では9月2日（月）より豊かな秋の味覚を楽しむランチ&ディナーコースが始まります。



ご予約はこちら：<https://yoyaku.toreta.in/ikebukuro-machiavelli/#/>

リストランテマキャベリでは、季節に合わせたお料理を提供できるよう四季に合わせてメニューを入れ替え、ランチ&ディナーのプリフィックスコースとアラカルトにて提供しています。

コースはパスタ3種、メイン4種の中から好きな料理を1品ずつお選びいただけます。熊本県のブランド食材である上天草産梅肉天龍鶏やあいち鴨、奥三河ジビエの森の新鮮な鹿肉など厳選した食材を、栗やかぼちゃ、巨峰など秋ならではの深みある味わいでお楽しみいただけます。

食後には、好きなドルチェをその場で盛り付ける人気の「デザートワゴンサービス」がお席に伺います。

また、「旬の厳選食材を使ったシェフおまかせコース」では、房州産伊勢海老や天然甘鯛など選りすぐりの食材を盛り込んだマキャベリ最高の料理の数々をフルコースでご用意しています。

落ち着いた店内で、洗練されたお料理を心ゆくまでお楽しみください。

【マキャベリの秋メニュー2024】

実施期間：2024年9月2日（月）から2024年12月1日（日）

時間：ランチ 11：00～／ディナー17：00～

価格：ランチコース 4,400 円（税込）～／ディナーコース 6,000 円（税込）～

※別途サービス料 10%頂戴します

※アラカルトメニューもございます

※ランチ・ディナー共にお子様コースのご用意がございます

【秋のプリフィックスメニューをピックアップしてご紹介】

※パスタとメイン料理は数種類のメニューの中から好きなお料理をお選びいただけます

<パスタ>

『リガトーニメッツェ 生ハムとバターナッツ南瓜のクレマ』（ランチ）

バターナッツ南瓜の豊潤な甘味を生ハムの塩味で締めた抜群のマリアージュ。ショートパスタ“リガトーニメッツェ”と共に。



『タリオリーニ 仔牛ランプのラグー 黒トリュフの香りとともに』+¥1,500（ランチ）

仔牛ランプを軽く煮込み、手打ち細麺“タリオリーニ”と合わせました。黒トリュフの豊かな香りをお楽しみください。



『テスタローリ あいち鴨もも肉とイタリア栗のラグーソース』（ディナー）

パスタの起源と呼ばれる“テスタローリ”を、あいち鴨とイタリア栗の濃厚な煮込みソースで。



<メイン料理>

『“天草梅肉ポーク”の低温ロースト ポルチーニクリームソース』（ランチ）

味わい深い天草産梅肉ポークを低温でじっくりと焼き上げ、濃厚なポルチーニ茸のクリームソースを合わせました。



『コンフィにしたノルウェーサーモンの香草パン粉焼き ヴェルモットソース』（ディナー）

サーモンのコンフィに香草パン粉をつけてしっとりと焼き上げました。香り高いヴェルモットのソースを添えて。



『はかた地鶏のサルタート トリュフをあしらって』(ディナー)

旨味たっぷりの、はかた地鶏のサルタート(ソテー)。黒トリュフの豊かな香りをお楽しみください。



【旬の厳選食材を使ったシェフおまかせコース】

実施期間：2024年9月2日(月)から2024年12月1日(日)

時間：ディナー17:00～

価格：16,500円(税込)

※別途サービス料10%頂戴します

★はじまりの一皿

フォアグラを忍ばせたトリュフのクロケッタ

★パン

★Antipast1

キャビアの冷製カッペリーニ

★Antipasto2

あいち鴨のスモーク“ポマリア”～りんご祭り～

★Zuppa

季節のスープ

★Primo piatto

キタッラ 房州産伊勢海老と九条ネギのトマトソース

★Pesce

天然甘鯛の鱗焼き ほうずきのアグロドルチェ

★Carne

仙台牛A5フィレ肉のグリッリア サルサ・ジャポネーゼ

★お口直し

★Dolce

デザートワゴンサービス

★小菓子

★コーヒー・紅茶



■ 店舗情報

店舗名：リストランテ マキャベリ 池袋東武店

住所：〒171-8512 東京都豊島区西池袋 1-1-25

東武百貨店 池袋本店 レストラン街スパイス 15 階

営業時間：11：00～22：00（L.O.20：30）

電話番号：03-6709-1188

座席数：54 席（個室あり）

Web：<https://www.giraud.co.jp/machiavelli/>



【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
