

イタリアンの老舗で味わう、秋の訪れ。
旬の味覚ディナーコース 2025～秋～
品川東武ホテル 1F レストラン「ダノイ高輪」にて9月2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、秋の訪れをイタリアンで味わう「旬の味覚コース」秋メニューを9月2日（火）よりスタートします。



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

旬の食材から季節の移ろいを感じる人気の「旬の味覚コース」では、シェフが厳選した素材の魅力を最大限に引き出し、ひと皿ひと皿を通してひとつの物語を紡ぎます。

“実りの秋”の言葉のとおり豊富な食材に恵まれるこの季節は、「旬の野菜の一口スープ」からコースがスタート。しっとりとしたあいち鴨に秋茄子と麦のサラダを添えた前菜、金目鯛のラビオリに鳥山牧場こだわりの赤城和牛など厳選した食材の数々に滋味深い旬の味わいを纏わせました。

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 2025～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：2025年9月2日（火）～2025年11月30日（日）／17：30～

<お品書>

★Zuppa

旬の野菜の一口スープ

★Sutuzzichino2

豊穣の喜び

★Antipasto

低温調理した鳥市さんのあいち鴨 秋茄子と麦のインサラータ ～野山の収穫祭～



★Primo piatto

三崎産金目鯛のアニョロッチェイ インブロード ポルチャーニ茸のアロマ ～海と大地の香り～



★Pesce

絆ある港から鮮魚のクロカンテ リゾ デリッツィオーゾ ～黄金色の実り～



★Carne

鳥山牧場独自の酵母熟成 50 日赤城和牛のアッロースト

清々しい香りにつつまれて ～芳香の余韻～



★Dolce

鳴門金時のクレスペッレ マルサラレーズンのジェラートを添えて ～高まる想い～



★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。ダノイの代名詞とも言える元祖「キャベツとアンチョビーのスパゲッティーニ」はもちろん、トレンドを取り入れた洗練されたイタリアンを心ゆくまでお楽しみください。

■ 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

TEL：03-6381-6027 FAX：03-6300-9041

MAIL：k_matsumoto@giraud.co.jp

