

まるでアート！お皿をキャンバスに「愛」を描く 品川・ダノイの『クリスマスディナーコース』 12月23日(日)～12月25日(火)の3日間限定で登場！

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 佐藤治彦）が運営する、イタリアンレストラン「ダノイ高輪店」では、12月23日（日）から12月25日（火）の3日間限定でクリスマスディナーコースを実施いたします。



Natale（ナターレ）は、イタリア語でクリスマスを意味します

Da Noi（ダノイ）は、1991年西麻布で創業し、現在品川と日本橋の2店舗を運営しております。ダノイ高輪店は、2017年4月に、テレビなどのメディアでも活躍する高橋和男シェフが調理長に就任いたしました。四季折々の食材を使った、思わず笑顔がこぼれるようなイタリアンを提供しております。今回、高橋シェフが考案したクリスマスディナーコース「2018Natale（ナターレ）」は、クリスマスムードを盛り上げる男女の愛のストーリーがお皿に描き出されます。お料理はもちろん、ストーリーもお楽しみいただきながら、大切な方との思い出に残るクリスマスをお過ごしください。

【概要】

コース名：クリスマスディナーコース「2018Natale」

内容：お料理全8品＋食後（コーヒー又は紅茶付）

料金：お一人様10,000円（税抜）※2名様より承ります

実施期間：2018年12月23日（日）～2018年12月25日（火）

実施時間：17：30～ディナータイム



高橋和男シェフ

【Da Noi 高輪店「2018Natale」クリスマスディナーコース】

実施期間：2018年12月23日（日）から2018年12月25日（火）まで 価格：10,000円（税抜）



～宝物を探しに旅に出る～

＜付き出し＞ デイアマンテに詰めたフォアグラのカタラーナ

ダイヤモンドをイメージした器にフォアグラを加えたカタラーナと惑星に見立てたドイラフルーツを添えて。



～美しい海岸で2人は出会う～

＜前菜 魚料理＞ スカンピのセミクルード コスタズメラルダの出会い

伊サルディーニヤの海をイメージした一皿。エメラルドの海はアボカドのビューレ。波打ち際の泡は、ホタテのムース。軽く炙った手長海老のセミクルードとどうぞ。



～じゃれ合う2人～

＜前菜 肉料理＞ 近江牛のタンを使ったサラータ いたずらな笑顔

ボイルして軽く燻製の香りを付けた一口サイズの近江牛の牛タンに、キャビアをあしらい噛み締めるほどに思わず笑顔がこぼれる一皿です。



～いつしか特別な存在に～

＜パスタ料理＞ タリアテッレ カルボナーラ "Solo tu" トリュフを添えて

卵黄のみ使用したタリアテッレ。お皿の中で混ぜ合わせて出来上がるカルボナーラです。香り豊かなトリュフとご一緒にどうぞ。



～将来の約束、エンゲージリング～

＜パスタ料理＞ パスタ コンフェツィオーネ レガーロ

詰め物をした2種類のパスタ“サコッティニ”、“カンゼイ”を酸味のあるトマトソースとほのかな甘みの黄色いトマトソースをローストナッツに付けてどうぞ。



～家族への紹介～

＜魚料理＞ 寒ヒラメのイン・パデッラ 癒しのクレマ

寒ヒラメは、皮目をパリッと身はフワツとした食感に焼き上げ、カモミールの香り豊かなソースとお楽しみください。



～愛し合う2人～

<肉料理> 赤城和牛フィレ肉のアロースト
カルミーニオ 重なり合う二つのアロマ

フィレ肉の表面はしっかりと火を入れ、中は真っ赤な鮮やかな色に焼き上げました。ミルトとヴィンサントの2種類のソースが合わさった複雑な香りとともにどうぞ。



～誓いのキス～

<ドルチェ> ドルチェ パーチ

キスから連想する口紅の色をイメージしたドルチェです。グラスの中には、自然栽培で作られたとちおとめ、スプマンテ”Asti”を注ぎイチゴとともにお召し上がりください。

【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] 12:00～22:30 (15:00～17:30 は close)

[土日祝] 12:00～22:30 (15:30～17:30 は close)

Web：<https://www.giraud.co.jp/danoi/>



ダノイ高輪店

会社概要

会社名	ジローレストランシステム株式会社
所在地	東京都渋谷区渋谷 2-12-24 東建長井ビル 4F
電話番号	(代) 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・お問い合わせ先】

ジローレストランシステム株式会社

広報担当：松本 (080-1014-1036) / ^{ながはまや}長浜谷 (080-1014-1183)

TEL：03-6418-5217 FAX：03-6418-5644

MAIL：k_matsumoto@giraud.co.jp / s_nagahamaya@giraud.co.jp