

伊勢海老や赤城和牛を味わい尽くす！ クリスマス限定ディナーコース

レストランテ ダノイ高輪 12月21日(土)～12月25日(水)5日間限定

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、レストランテ ダノイ高輪店は、クリスマスディナーコースの予約受付を開始いたしました。



HPからもご予約いただけます：<https://www.giraud.co.jp/danoi/>

ダノイ高輪店では、12月21日（土）から12月25日（水）までの期間限定で、クリスマスディナーコース「Natale（ナターレ）」（10,000円／8皿／税別）をご提供します。料理長自ら産地を訪ね厳選した“伊勢海老”や“赤城和牛”など豪華食材を使用し、特別な夜を華やかに彩ります。

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」をコンセプトに、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年に料理長に就任した高橋シェフが、「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。

【概要】

クリスマスディナーコース「Natale」

料金：お一人様 10,000円（税別）

期間：2019年12月21日（土）～12月25日（水）17：30～



料理長：高橋 和男



《Stuzzichino 1,Pane》～出会いはちょっとした
シンプルな香りとちょっとしたマジック～
「筑西市産有機栽培寒締め人参のズッパと薫香
を纏ったサーモンのタルタル」



《Stuzzichino 2》～仲良しからうけとった
ブーケトス～
「ブーケ仕立て」



《Antipasto 1》～初めて見に行ったウェディング
ドレス～
「カリフラワーとホタテ貝のサラダ仕立て」



《Antipasto 2》～旅先の山で、ホテルと
十五夜の光～
「奥三河産ニホンジカ肉のテリーナ」



《Primo Piatto 》～媚薬と魅惑のプレゼント
ボックス～
「香取市で育ったアボカドサンライズポーク
のラグーを詰めたファゴッティニーニ」



《Pesce》～思い出の浜のごちそう～
「房州産伊勢海老のインパデッラ」



《Carne》～お気に入りのコンビネーション～
「赤城和牛のローストとウニのリゾット」



《Doice ,Caffe o Te》～二人の熱でとける
トロンケット ディ ナターレ～
「トロンケット ディ ナターレ」

【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>17:30～22:30 (L.O.21:30)

[土日祝]

<ランチ>12:00～15:30 (L.O.14:30)

<ディナー>17:30～22:30 (L.O.21:00)

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