

A 16

## Press Release

報道関係者各位

2020年11月27日

**GIRAUD**

ジローレレストランシステム株式会社

### イルミネーションを眺めながらロマンティックなディナーを 【A16 東京・横浜】2020 クリスマスコース 12月23日(水)より3日間限定でご提供

ジローレレストランシステム株式会社（代表取締役社長 佐藤治彦）が運営するサンフランシスコ発のイタリアン「A16（エーシックスティーン）」2店舗（丸の内、みなとみらい）にて、12月23日（水）より3日間限定でクリスマスコースをご提供いたします。



丸の内のイルミネーションが楽しめる A16TOKYO

丸の内の煌くイルミネーションを眺めながら、ロマンティックなディナーが楽しめる A16TOKYO と、海に面したオープンモール MARINE&WALK YOKOHAMA のクリスマスイベントで華やかに彩られる A16YOKOHAMA。それぞれ、クリスマスムードたっぷりの雰囲気の中でお食事をお楽しみいただけます。今年は、冬のイルミネーションとともに素敵なクリスマスをお過ごしください。

#### 【クリスマスコース概要】

期間：2020年12月23日（水）～12月25日（金）

時間：東京 17：30～、横浜 17：00～ ※ディナータイム限定

価格：「クリスマスディナーコース」 一人様 7,500円(税抜) ※2名様より承ります

<ご予約方法>

お電話または各種グルメサイトからご予約いただけます

## 【コース内容】

## &lt;Antipasto misto&gt;

## ◆前菜盛り合わせ

「ラディッキオと根菜のサラダ ザクロのドレッシング リコッタサラータ」、「三崎より本マグロのスコッタート ペストトラパネーゼ」、「プロシュートを巻いたチキンのテリーヌ ピスタチオの香り」の3種類が乗った前菜盛り合わせです。



## &lt;Primo piatto&gt; (下記より2品お選びください)

◆Pizza ナポリより水牛のモッツァレラとプロシュートコット、ピエンノロトマトのピューレ 水牛のミルク 100%で作られた濃厚でほんのり甘みのあるモッツァレラと、厚切りのハム(プロシュートコット)にナポリ原産の幻のトマト“ピエンノロトマト”の濃厚ピューレを使用した贅沢なピッツァ。



## ◆トンナレッチ 小海老とあさりのピスタチオソース オレンジ風味

ほうれん草が練り込まれた四角い太麺パスタ“トンナレッチ”に、海老やあさりなどの魚介がたっぷり！オレンジ、トマトの甘みや酸味にピスタチオソースが調和して爽やかな味わいです。



### トリュフを詰めたラヴィオリ 鴨肉のラグーソース

旨味たっぷりの詰め物をしたラヴィオリは、口の中に入れた瞬間トリュフの香りが広がります。鴨肉のしっかりとしたラグーソースとよくマッチします。



### <Secondo piatto>

#### ◆黒毛和牛のタリアータ プラムとマルサラのソース

噛めば噛むほど旨味が溢れ出す黒毛和牛に、甘酸っぱいソースとすりおろしたエシャロットをお好みで付けてお召し上がりください。



### <Dolce>

#### ◆ムース仕立てのレアチーズケーキ 果実と焼菓子を添えて

ふわふわ食感で優しい甘さのレアチーズケーキに、甘酸っぱいベリーやサクサク食感の焼き菓子を添えました。いろいろな食感や味わいが楽しめるスペシャルドルチェです。



※食後に、コーヒー、紅茶、エスプレッソのいずれかをお選びいただけます



## 【A16について】

本店は、2004年にサンフランシスコにオープン。南イタリアをベースに地元の新鮮な食材を使ったシンプルかつダイナミックな調理法で一躍人気となり、サンフランシスコのトップレストラン100にも選定されました。アメリカではサンフランシスコの他に、オークランドに1店舗。オーナーはソムリエでもあるシェリー・リングレン氏が務めています。



シェリー・リングレン氏

## 【店舗情報】

店舗：A16 TOKYO（エーシックスティーン トウキョウ）  
住所：東京都千代田区丸の内 2-6-1 丸の内ブリックスクエア 1F  
TEL：03-3212-5215  
営業時間：11：00～23：00（金土～24：00、日祝～22：00）



A16 TOKYO

店舗：A16 YOKOHAMA（エーシックスティーン ヨコハマ）  
住所：神奈川県横浜市中区新港 1-3-1  
MARINE&WALK YOKOHAMA2F  
TEL：045-323-9610  
営業時間：11：00～23：00



A16 YOKOHAMA

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、営業時間を短縮して営業しております。詳しくはホームページ (<https://www.giraud.co.jp/a16/>) をご覧ください

## 【新型コロナウイルス感染拡大防止のための対応策について】

ジローレストランシステム(株)では、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、スタッフ全員のマスク着用と、店内各所の定期的な消毒や換気を行うなどの対策を実施しております。

予防対策実施中	
お客様および従業員の安全を最優先とするため、ご理解とご協力をお願いいたします	
<b>【当店の取り組み】</b> <b>マスク着用</b> スタッフのマスク着用を徹底しています <small>一部の調理スタッフは透気なガードを使用しています</small> <b>消毒</b> 店内をこまめに消毒しています <b>換気</b> 換気を強化しています <b>健康管理</b> スタッフの健康管理を徹底しています	<b>【お客様へのお願い】</b> <b>消毒</b> 入店時のアルコール消毒をお願いいたします <b>間隔/仕切</b> 感染予防に配慮したテーブルセットにご協力ください <small>入り退きの際はテーブルに近づかぬようご配慮をお願いいたします</small> <b>マスク着用</b> 食事中以外はできるかぎりマスクの着用をお願いいたします <small>おマスクを捨てる場合は、専用して捨てたい紙袋をご用意いたします</small> <b>健康管理</b> 発熱(37.5℃以上)や咳など体調に異常がある場合のご飲食はご遠慮ください <b>大声での会話</b> 大きな声での会話は控えください

【会社概要】会社名：ジローレストランシステム(株)／所在地：東京都渋谷区渋谷 2-12-24 東建長井ビル 4F／代表番号：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・問い合わせ先】

ジローレストランシステム(株) 松本 (080-1014-1036) /長浜谷 (ながはまや) (080-1014-1183)  
[Tel]03-6418-5217 [FAX]03-6418-5644 [MAIL][k\\_matsumoto@giraud.co.jp](mailto:k_matsumoto@giraud.co.jp)/[s\\_nagahamaya@giraud.co.jp](mailto:s_nagahamaya@giraud.co.jp)