



Press Release

報道関係者各位

2019年2月13日

GIRAUD

ジローレストランシステム株式会社

ホワイトデーディナーにおすすめ 春限定のスペシャルコース

3月5日(火)より品川・ダノイ高輪店にてスタート

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、3月5日（火）より春限定のスペシャルコースを実施いたします。



ダノイ高輪「旬の味覚コース」

品川の閑静な柘榴坂で17年続くイタリアン「ダノイ高輪」は、1991年創業の“ダノイ西麻布”がルーツになっています。創業当時から変わらない素材の旨みを最大限に引き出す調理法と、現シェフの高橋和男による独創的でアート作品のような美しいイタリアンをお楽しみいただけます。

3月5日（火）よりスタートする春のディナーコース「旬の味覚コース（お一人様 6,600+税）」は、シェフこだわりの食材にも注目です。付き出しに使用している自然栽培イチゴは、茨城県産菅谷いちご農園より直送。農薬・化学肥料を一切使用していないので、イチゴ本来の味が味わえます。つづいて鮮魚は、房州や三浦港周辺で獲れた天然物のみを使用しています。この時期は、産卵前の脂が乗った肉厚の平目などがお楽しみいただけます。メインの肉料理は、群馬県にある鳥山牧場が独自製法で50日間“発酵熟成”させた柔らかくジューシーな赤城和牛を贅沢に味わえます。どのお皿も素材の持つ旨みと、ソースのバランスが絶妙です。

バレンタインのお返しには、いつもと違ったディナーで大切な方と素敵な夜を過ごしてみたいいかがでしょうか。



【2019 春 “旬の味覚コース” 概要】

実施期間：2019年3月5日（火）から2019年6月2日（日）

時 間：17：30～（ディナータイム）

価 格：お一人様6,600円（税抜）

※食後のお飲物は、コーヒー、紅茶、エスプレッソの中からお選びいただけます

《Stuzzichino,Pane》



1. 自然栽培イチゴと水牛のモッツァレラチーズ
クリスタル生ハム添え

《Antipasto》



2. 優しくしっとりと火をいれた
イタリア産仔牛のクルーダ 春色ピアット

《Primo Piatto》



3. イカスキのタリオリーニ
サルサヴェルデと古代種トマトのクーリー
海からの黄金と甘エビのアンサンプル

《Pesce》



4. 絆ある港から 鮮魚のクロッカント
野山のサラータとその月の花の香りの
サルモリッリオ

《Carne》



5. 鳥山牧場独自の製法“発酵熟成”させた
赤城和牛モモ肉のローザ 芽吹きのお皿
スリランカ産 生黒こしょうを添えて

《Dolce》



6. ティラミス アプリ



【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