

「丸の内・A16」10周年フェア第2弾！
秋の贅沢「トリュフ&ジビエフェア」
 11月11日(月)より期間限定で開催

ジローレストラシステム株式会社（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レストラン「A16 TOKYO（エーシックスティーン トウキョウ）」は、2019年9月に開業10周年を迎えました。大好評の第1弾「10周年記念特別ディナーコース」に引き続き、第2弾では、「トリュフ&ジビエフェア」を開催いたします。



ご予約はこちら（A16 TOKYO）：<https://www.tablecheck.com/shops/a16-tokyo/reserve>

A16 TOKYO（エーシックスティーン トウキョウ）では、11月11日（月）から12月1日（日）までの期間限定で、10周年第2弾といたしまして、「トリュフ&ジビエフェア」を開催いたします。秋の贅沢食材である「トリュフ」や「ジビエ」を使った、シェフオリジナルのイタリア料理全8品をお楽しみいただけます。ジビエと聞くとクセがあると思われる方もいらっしゃるかもしれませんが、加工施設で徹底した衛生管理のもと素早く処理されているので、ジビエ特有の臭みがなく、美味しくお召し上がりいただけます。また今回のフェアメニューに合わせたペアリングワインもご用意しておりますので、ぜひお料理と合わせてお楽しみください。

※横浜みなとみらいの「A16 YOKOHAMA（エーシックスティーン ヨコハマ）」でも同期間“トリュフ&ジビエフェア”を開催いたします。一部、商品内容や価格が異なる場合がございます。

<10周年特別メニュー第2弾>

期間：2019年11月11日（月）～12月1日（日）

時間：17：30～ディナータイム



エゾシカのパテ ¥1,000

北海道産のエゾシカを使用し、葡萄の葉で巻きパテにしました。葡萄の葉の香りと酸味をアクセントにお楽しみください。



ロメインレタスのサラダ トリュフ風味 ¥1,100

ロメインレタスにトリュフの入ったチーズとブラウンマッシュルームを上から散らし、仕上げにトリュフオイルをかけた香り豊かなサラダです。



三浦野菜のロースト トリュフソース ¥1,200

神奈川県・三浦半島で採れたビーツ、サイツマイモ、カリフラワー、バターナッツ、ブロッコリーをローストし、トリュフ入りの卵黄ソースと絡めた、香りとコクのある味わいを楽しめる一皿。



猪のミートボール キノコのロースト添え 3P ¥1,350

猪のもも肉と香草を一日かけてマリネし、オーブンで焼き上げたミートボールに、丹波しめじとエリンギ、マッシュルーム、3種類の秋の味覚を合わせてお楽しみください。



ピッツァ タルトゥーフォ ¥2,800

赤玉ねぎと生クリームを煮詰めた濃厚で甘みのあるソースに、トリュフをたっぷりトッピング。
+1,000円でトリュフを1.5倍量にできます。トリュフを心行くまでご堪能ください。



マッケロナーラ 猪のラグーソース ¥1,700

猪のもも肉と赤玉ねぎ、ニンジン、セロリを約5時間煮込んで作ったソースを、太麺パスタマッケロナーラにたっぷり絡めました。赤ワインとよく合うパスタです。



エゾシカのローストと猪のシチリア風カツレツ ¥3,800

鹿のロース肉をシンプルにローストしたものと、猪のもも肉のカツレツを豪快に盛りつけました。シチリア風のカツレツとは、衣にチーズや香草などが入ったもので、口の中で香りが広がります。



“トリュフ” チョコレートブディーノ ～海塩、上質なオリーブオイルをかけて～ ¥780

A16の看板デザート“チョコレートブディーノ”にトリュフを加えてスペシャルアレンジ。口の中に入れた瞬間、トリュフの香りがふわっと広がります。

※表示価格はすべて税抜です。

【A16について】

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とする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店舗を展開。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。A16 TOKYOでは、サンフランシスコ本店のスピリットそのまま、日本の旬の食材を使ったイタリアンを提供しております。



シェリー・リングレン氏

【店舗情報】

店舗：A16 TOKYO（エーシックステーション 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（エーシックステーション ヨコハマ）
 住所：神奈川県横浜市中区新港 1-3-1
 マリン&ウォーク ヨコハマ 2F
 TEL：045-323-9610
 営業時間：11：00～23：00



A16 YOKOHAMA

WEB：<https://www.giraud.co.jp/a16/>

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