



the
ARTISAN TABLE
DEAN & DELUCA

フードラボラトリーレストラン

THE ARTISAN TABLE・DEAN & DELUCA 1st ANNIVERSARY DINNER COURSE



昨年9月に誕生したアーティザンテーブル・ディーン&デルーカは、
お客様と、ご協力いただいているアーティザンたちへ1年間の感謝の気持ちを込め、
2018年9月25日(火)～10月31日(水)までの期間限定で 1st Anniversary Dinner Courseを展開いたします。

オープンからの1年間に何度もメニューに登場し、お客様からも大変評判の良かったアーティザンたちの
お肉や卵、魚介や生ハムなどの様々な食材。

素材が持つ味わいを生かしながら、手を加えすぎることなく1皿1皿をしっかりと丁寧に仕上げ、
アーティザンの想いを感じながら、楽しんでいただける内容のコースメニューとなっております。

さらに、当レストランで開催しているワインイベント「メーカーズ ディナー」でもご一緒している
アーティザンのワインも、お料理をよりお楽しみいただくワインペアリングとしてご用意しております。

作り手の想いをお料理と一緒に届けてきた私たちの1年間の取り組みが詰まった、
期間限定のメニューをどうぞお楽しみください。

1ST ANNIVERSARY DINNER COURSE ¥7,000(税・サ別)(1名様/2名様より)

こちらは、1Fでの期間限定の特別ディナーコースとなります。

ウェルカムドリンク(スパークリングワイン/コーディアルソーダ)と食後にコーヒーまたは紅茶をお楽しみいただけます。

〈ELEZO〉北海道十勝産短角牛のブレザオラとイチジクのサラダ



香りや旨味のしっかりとした牛の生ハム「ブレザオラ」と、ホワイトバルサミコピネガーで軽くマリネし、爽やかさを加えたイチジクを楽しむ一皿。セルバチコの苦味がアクセントです。

〈ELEZO〉

十勝で食肉の生産、狩猟、加工、販売を行う食肉料理人集団。

品質にもこだわりがあり、良い肉を最高の状態に加工する技術を常に追い求めている姿にシェフが惹かれメニューが生まれました。初めて食べた時の自然な味わいの「ブレザオラ」がとても美味しくオープンから使い続けている食材です。



〈岩本水産〉大分県豊後産ムール貝ときのこのホイルバルーン



ムール貝と、秋の味覚であるきのこの香りをホイルバルーンで閉じ込めた料理。ムール貝の旨みをたっぷり吸ったきのこが絶品です。

〈岩本水産〉

殻付き牡蠣・むき身牡蠣の産地直送販売を中心に展開。

日本では牡蠣の養殖のついでにムール貝を養殖することが多く、品質にこだわりが薄いと一般的に言われています。しかし、岩本水産のムール貝は、小粒でも身の入りがよいうえに、殻に付いた不純物は1個ずつグライNDERで取り除いてから出荷するこだわりよう。シェフが美味しいものしか出荷しないという徹底ぶりに惹かれた食材。



〈Bronte dolci〉シチリア産ピスタチオと海老のストラングローニ



DEAN & DELUCAのルーツの1つでもあるシチリアのバスタ「ストラングローニ」。シチリアの郷土バスタに、シチリアで採れたピスタチオに塩とオイルだけを加えたピスタチオのソースでお楽しみください。最後に、幻の白牛と呼ばれるピアンカモデネーゼの「パルミジャーノ レッジャーノ」を。

〈Bronte dolci〉

ピスタチオ名産地「ブロンテ」に、ピスタチオやアーモンドなどのシチリアの恵みを生かしたお菓子をメインに家族経営で製造している。DEAN & DELUCAのバイヤーが、イタリアを出張した際に見つけ、ピスタチオはスイーツのイメージの強い日本にお料理の調味料として提案したいと思われセレクトしてきた商品。

*ピスタチオソースが希少であるため、内容が変更となる場合がございます。



〈ふくどめ小牧場〉鹿児島県産 幸福豚のハーブロースト



オレガノ、セージ、タイム、ローズマリー、などのハーブでシンプルにマリネしローストした一皿。バルサミコピネガーでグラッセした旬の根菜のローストを添えています。

〈ふくどめ小牧場〉

鹿児島県鹿屋市で、家族経営で豚肉の生産や加工販売、レストランも営む。ヨーロッパでは幻の豚と言われる「サドルバック」と、サドルバック種を掛けあわせたオリジナル豚種「幸福豚」を扱っています。肥育状態のよさが肉質や脂身の美味しさに反映されていて、とても繊細で上品な肉の味わいにシェフが感銘をうけました。希少価値も高く、お客様に味わっていただきたい食材として、今回のコースメニューの軸となっています。



〈浅野養鶏場〉朝採れ卵のカスタードプリン



やさしい味わいの朝採れ卵を使用したシンプルなカスタードプリン。

〈浅野養鶏場〉

東京の青梅市で養鶏を営む。えさにこだわり健康な卵と、ブランド地鶏東京軍鶏の生産を行っています。もともとは同社の東京軍鶏をメニューに取り入れていましたが、餌の良さが肉質に出いたので、ここの卵ならきっと美味しいだろうと思い、昔ながらのやさしい味わいを生かすメニューを開発に至りました。





PAIRING WINE

- Joseph Perrier Cuvée Royale Brut NV
 ジョセフ・ペリエ キュヴェ・ロワイヤル ブリュット

英国王室御用達として「ロワイヤル」の名を与えられた由緒あるシャンパーニュ。
 シャンパーニュの中でも特にフレッシュさが際立ち、前菜からメインまで食事を活かす優しい味わいです。

G: ¥1,700 B: ¥10,000
- Koyama Wines Tussock Terrace Vineyard Dry Riesling' 16
 コヤマ・ワインズ タソック・テラス・ヴィンヤード ドライ・リースリング' 16

日本人の小山竜宇氏がニュージーランドで立ち上げたワイナリーのリースリング。
 キレのある酸が生ハムやムール貝、海老などの魚介にピッタリ。ミネラル感も豊富で素材の旨味が引き立ちます。

B: ¥8,400
- Clendenen Family Pinot Noir' 16 The Pip
 クレندنエン・ファミリー ピノ・ノワール '16 ザ ピップ

カリフォルニアの有名ワイナリー・Au Bon Climatのオーナー、ジム・クレندنエン氏が自社畑のブドウで造るワイン。
 華やかで上品な造りながら、和食のダシに似た旨味が凝縮されたリッチでバランスの良いピノ・ノワール。特にパスタ・豚肉との相性が抜群です。

B: ¥8,400
- Calera Josh Jensen Selection Chardonnay' 115
 カレラ ジョシュ・ジェンセン・セレクション シャルドネ' 115

カリフォルニアの有名ワイナリーが創業者の名を冠した特別キュヴェのシャルドネです。
 オーク樽の風味が効いて骨格がしっかりとしながらも、きれいな酸も残ったバランスの良さが、前菜から豚肉のような白身肉とも好相性。

G: ¥1,400 B: ¥7,400

【レストラン概要】

名称 THE ARTISAN TABLE・DEAN & DELUCA
アーティザンテーブル・ディーン&デルーカ
URL www.artisanable.jp
住所 〒107-0052 東京都港区赤坂一丁目8番1号 赤坂インターシティAIR 1階
TEL 03-4578-5882(予約専用番号)

【料理】

LUNCH プレート／プリフィックスコース
DINNER 1F アラカルト
2F 旬の食材を活かした季節のコース

【営業時間】

月～金 LUNCH 11:30～15:00(14:00LO)
DINNER 17:30～24:00(22:30LO)
土日祝 LUNCH 11:30～15:00LO
CAFE 15:00～17:00
DINNER 17:30～22:30(21:00LO)
CAFE TIMEは17:00で一度クローズさせていただきます。
日曜日のみ2階はクローズ。但し、貸切は応相談。

【席数】

1F:49席 (店内)バーカウンター7席／カウンターテーブル 8席／テーブル席 34席
(テラス) 15席
2F:34席 (店内)個室 8席／テーブル席 26席

【ABOUT】

株式会社ウェルカムとは
世界に誇る新しい日本の暮らしをつくる。
私たちは、食とデザインを軸として感性を大切にした良質なライフスタイルを提案し、
これからの日本らしい暮らしを、日本そして世界へと発信していきます。

【お問い合わせ】

株式会社ウェルカム プレス 袴田美菜
152-0003 東京都目黒区碑文谷5-11-11 2F
TEL 080-9679-7769 FAX 03-5771-0477
m.hakamata@welcome.jp