

EATALYでイタリアの復活祭=パスクアを祝おう！
鳩の形の伝統菓子「コロンバ」2種を4月1日に発売
レストランではスペシャルメニューも同時に展開



イーター・アジア・パシフィックは、イタリアの復活祭パスクアを祝う伝統菓子「コロンバ」2種を4月1日(月)に発売。

その他、パスクアを祝う食材や、レストランではパスクアをイメージしたコースメニューを展開します。

4月のイタリアは、キリスト教のイエス・キリスト復活祭(英:イースター)に向けて盛り上がります。

復活祭というのは、イエス・キリストが十字架の上で亡くなり、3日後に復活した日を祝う祭りです。パスクアの象徴として祝福を受けた卵(再生)、兎(多産)、鳩(平和)が伝統的で、それらを模ったチョコレートなどを食すことも有名です。

パスクアの伝統料理は地方によって異なり、主菜には子羊が好まれますが、もっとも代表的なのが「コロンバ」。天然酵母を使ったパネトーネ種と、厳選された素材を使い、平和の象徴である鳩の形に焼き上げられた発酵菓子です。

今年のパスクアは4月21日(日)。イーターで伝統的なイタリア文化をお楽しみください。

LA COLOMBA BONIFANTI
コロンバ・ボニファンティ

香り高いドライフルーツを混ぜ込んだ生地の上には、アーモンドとパールシュガーを加えたヘーゼルナッツのグラサージュをかけています。しっとりとした食感と豊かな甘い香りが特徴です。
¥3,700(税抜)

COLOMBA AL CIOCCOLATO
コロンバ アル チョコラート

チョコチップと混ぜ込んだ生地、アーモンド、パールシュガー、チョコチップを加えたヘーゼルナッツのグラサージュをかけています。しっとりとした食感と豊かな甘い香りが特徴です。
¥4,000(税抜)



取材、情報掲載、店舗のご使用については、下記までお問い合わせください。

PR事務局 株式会社ワグ

担当：会津 TEL: 03-5791-1500 FAX: 03-5791-0015 MAIL: aizu@wag-inc.co.jp

Buona pasqua!

みんなで復活祭をお祝いしましょう

復活祭を祝福する4月のスペシャルメニュー。特に子羊とアーティチョークのメインはイタリアのバスクアには欠かすことのできない料理です。そしてドルチェはコロンパでたっぷりと春のイタリアをお楽しみいただけます。

ディナーコース

¥3,800 (税抜)

●前菜

イタリアのバスクア（復活祭）と春をイメージした前菜の盛合せ

- ①ROI 社タツジャスカ・オリーブのブルスケッタ
- ②コッピニー社のフレーバーオイルを使ったキノコのオイル漬け
- ③カルチョーフィのフリット
- ④プロヴォローネのオープン焼き
- ⑤直輸入ハム
- ⑥季節野菜のフリッタータ



●パスタ

イタリア産のからすみと菜花を使った春らしい一皿。
フレッシュのトマトがアクセントです。



●お肉料理

イタリアのバスクアに欠かせない子羊とアーティチョーク。
マスタードを使ったソースを添えています。



●ドルチェ

バスクアの焼き菓子「コロンパ」。
平和の象徴である「鳩」の形に焼き上げられた発酵生地は、
しっとり柔らかく甘い香りが特徴です。
この季節にしかお目にかかれない季節限定の味をお楽しみください。



ランチプレート

¥1,980 (税抜)

●前菜

イタリアのバスクア（復活祭）と春をイメージしたランチプレート

- ①カルチョーフィのフリット
- ②直輸入ハム
- ③季節野菜のフリッタータ
- ④サラダ
- ⑤子羊のロースト



●パスタ

イタリア産のからすみと菜花を使った春らしい一皿。
フレッシュのトマトがアクセントです。



EATALYについて

EATALYは、イタリア中の高品質な食材を集めたイタリアフードマーケットです。現在イタリアに21店舗、他ニューヨークやドバイなどに40店舗、日本では「グランスタ丸の内」と「日本橋三越」の2店舗を展開し、生ハム、チーズ、ワイン、パスタ、オリーブオイル、ジェラートなどのイタリア食材のテイクアウトと、レストラン・カフェ等のイートインを兼ね備えています。それぞれの店舗では「EAT BETTER, LIVE BETTER（よい食事は人生をより豊かにする）」というマニフェストのもと、「EAT,SHOP,LEARN（買う・食べる・学ぶ）」という3つの活動を通して、イタリア食材と食文化、持続可能な生産を行うイタリアの地方の生産者の顔とストーリーを伝えながら、食を通じて広がる上質なライフスタイルを提唱しています。

▶公式HP <http://www.eataly.co.jp/>

▶インスタグラム @ eataly.tokyo <https://www.instagram.com/eataly.tokyo/>

▶フェイスブック <https://www.facebook.com/EatalyTokyo>

<一般のお客様からのお問合せ先>

EATALY グランスタ丸の内店 TEL: 03-3217-7070 / EATALY日本橋三越店 TEL: 03-3527-9660

<取材・掲載についてのお問合せ先>

PR事務局 株式会社ワグ 担当: 会津 TEL: 03-5791-1500 FAX: 03-5791-0015 MAIL: aizu@wag-inc.co.jp