

FRATELLI PARADISO

シドニー発のイタリアンダイニング「フラテリパラディソ」から
アペリティーボタイムにワインと嗜む「フラテリパラディソ ハイティープラン」が
10月23日 (土)より販売スタート



表参道ヒルズ 本館 3 階に店を構えるオーストラリア・シドニー発のイタリアンダイニング「フラテリパラディソ」からシグネチャーフードを贅沢に盛り込んだワインと嗜む「フラテリパラディソ ハイティープラン」が10月23日 (土)より販売をスタートいたしました。

17時から20時半のアペリティーボタイム限定となる「フラテリパラディソ ハイティープラン」は13種類のシグネチャーフードや人気のデザートがラインナップした大充実のプレートに、フラテリパラディソ自慢のワインやカクテルなどのアルコールと共に楽しみいただける“大人のためのアフタヌーンティー”をテーマにしたプランです。

大きなプレートにずらりと並ぶメニューには、24ヶ月熟成のパルマ産生ハムを使った口どけのよい“生ハムメロン”や、セモリナ粉を使用しサクサクに揚げた“カラマリフリット”の他、本国でも多くの方に愛される“ポータルガプレッツェル”などの人気メニューを一口サイズでご用意しました。さらにシグネチャーの一つであるほうれん草を練りこんだ自家製パスタの“ラザニア”は贅沢に別皿にて提供いたします。

また、デザートにはフラテリNo.1人気のデザート“ティラミス”も登場！ビスコッティ・サボイアルディをしっかりとエスプレッソに漬け込み、軽い口当たりのマスカルポーネと仕上げるシンプルながら、本場の味をお楽しみいただける一品です。

お酒と共にご堪能いただく大人のアフタヌーンティー「フラテリパラディソ ハイティープラン」で素敵なアペリティーボタイムをお過ごしください。

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。

<https://bit.ly/3pF8NL5>

<本件に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：荒川

E-mail：tgo-press@transit-web.com / TEL：050-1743-1210



名称：フラテリパラディソ ハイティープラン
価格：プレート+カフェ 5000円
プレート+アルコール 6000円
提供時間：17:00-20:30

大きなプレートにずらりと並ぶメニューには、24ヶ月熟成のパルマ産生ハムを使った口どけのよい“生ハムメロン”や、セモリナ粉を使用しサクサクに揚げた“カラマリフリット”の他、本国でも多くの方に愛される“ポットルガブレッツェル”などの人気メニューを一口サイズでご用意しました。さらにシグネチャーの一つであるほうれん草を練りこんだ自家製パスタの“ラザニア”は贅沢に別皿にて提供いたします。

また、デザートにはフラテリNo.1人気のデザート“ティラミス”も登場！ビスコッティ・サボイアルディをしっかりとエスプレッソに漬け込み、軽い口当たりのマスカルポーネと仕上げるシンプルながら、本場の味をお楽しみいただけます。

【メニュー内容】

■プレートメニュー

- ・生ハムメロン・カプレーゼ・オリーブ・野菜のマリネ・海老のマリネ
 - ・ポットルガブレッツェル・オープンサンドフォカッチャ・カラマリフリット・ニョッコフリット
 - ・ティラミススプーン・パンナコッタ・チョコテリーヌ
 - ・ラザニア（別皿で提供）
- ※季節によって若干の変更がある場合がございます。

■ドリンクメニュー ※2時間制

<WINE>

- ・スパークリングワイン・白ワイン・赤ワイン

<ALCOHOLE>

- ・ビール・シャンディーガフ
- ・ワインカクテル(オペレーター/キティ/スプリッツァー)
- ・カクテル(ジントニック/モスコミュール/キューバリブレ/カシスオレンジ/カシスソーダ/カンパリスーダ/カンパリオレンジ/アペロールトニック)
- ・ハイボール

<TEA>

- ・ラベンダーローズ・ジャスミン・カモミールジンジャー
- ・オーガニックアールグレイ・オーガニックダーズリン
- ・サンタマリアノヴェッラ ローズティー
- ・サンタマリアノヴェッラ ティサーナリラックス

<COFFEE>

- ・コーヒー・エスプレッソ・カフェラテ・カプチーノ・コールドブリュー

- <SOFT DRINK> ・オレンジ・グレープフルーツ・ジンジャーエール
スイート・ジンジャーエールドライ・コーラ



オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。

<https://bit.ly/3pF8NL5>

<本件に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：荒川

E-mail：tgo-press@transit-web.com / TEL：050-1743-1210

【FRATELLI PARADISO とは】



“フラテリパラディソ”は、2001年シドニーのポッツポイントで Enrico Paradiso と Giovanni Paradiso の兄弟と Marco Ambrosino の3人がオープンしたイタリアンダイニング。長年にわたって地元のファンをはじめとする常連客が集まり、シドニーの飲食事情や流行を熟知している Foodies たちからは、「ここに行けば間違いない」と言われているレストランで、朝から夜まで常に満席で賑やかな雰囲気の中、お客さんとスタッフが一体化するような魅力的なサービスが人気を呼んでいる。老若男女があふれる活気のあるテラスに、店内は黒をベースとしたダークでセクシーな手書きの黒板と定期的に変わるウォールアート、特徴的な大理石のカウンターでは朝にはパンを焼き、昼には手打ちパスタが作られている。ベースとなるのは素材を重視したイタリア料理と数多くのナチュラルワイン。シドニーでナチュラルワインを広めた店として知られており、2010年にはナチュラルワインを中心に揃えたバー「10 William Street」をオープン。2016年にはオーストラリアで有名なアワード「AUSTRALIA 'S TOP 100 RESTAURANTS」25位を受賞、「10 William Street」は16位と評価も高い。

※こちらに記載されているナチュラルワインの定義として、何かしらの農薬を減らすアプローチ（有機農法や亜硫酸塩の使用を可能な限り低減、シュタイナーが提唱した生化学農法、不耕起農法も含まれる）を生産者が強い意思をもって取り組んでいるものをナチュラルワインと表現しております。

【FRATELLI PARADISO Owner】



(左)Enrico Paradiso / (中)Marco Ambrosino / (右)Giovanni Paradiso
日本の食文化や日本の洗練された味覚は本当に素晴らしいと思っています。僕たちは皆さんと一緒に“フラテリパラディソ”独特の雰囲気、時間、存在感を作り、サービスと本物のイタリアンを提供していきたい。そして、皆さんの知人、友人、同僚や家族に思い出に残る時間を“フラテリパラディソ”で過ごしてもらいたいです。A presto. また会いましょう。

We have long respected the food culture in Japan and the refined palates of restaurant diners. We look forward to creating together a Fratelli Paradiso that will have vibe, momento, relevance, quality service, honest Italian food and above all a place for memorable moments with friends, colleague or family. A presto.

正式名称 : FRATELLI PARADISO (フラテリパラディソ)
住所 : 東京都渋谷区神宮前 4-12-10 表参道ヒルズ 本館 3 階
Omotesando Hills Main building 3rd floor, 4-12-10, Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo
営業時間 : < 月 - 土 > 11:00-23:00(L.O.FOOD 22:00 / DRINK 22:30)
< 日・祝 > 11:00-22:30(L.O.FOOD 21:30 / DRINK 22:00)
※季節・イベントにより変更する場合があります。
座席数 : 140 席
経営・運営 : 株式会社フラテリパラディソジャパン URL :
<http://fratelliparadiso.im-transit.co.jp>

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。

<https://bit.ly/3pF8NL5>

<本件に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当 : 荒川

E-mail : tgo-press@transit-web.com / TEL : 050-1743-1210