

報道関係者各位

ミシュランと並ぶイタリアのグルメガイド「ガンベロ・ロッソ」でドウエ・フォルケッテ獲得 東京・表参道エリア イタリアンレストラン「リストランテ イタリアーノ エトゥルスキ」 7/1 (水) リニューアルオープン

国内外のウェディング、MICEマネジメント、レストラン事業をはじめ、ホスピタリティを持って上質なライフスタイルを提案するTAKAMI GROUPの株式会社TERRAMIA（本社:東京都港区、代表 坊農昌弘）が運営するリストランテ イタリアーノ エトゥルスキ（住所：東京都港区南青山3-15-12 以下、エトゥルスキ）は、2020年7月1日（水）にリニューアルオープンいたします。



2019年11月にミシュランと並ぶイタリアの権威あるグルメガイド「ガンベロ・ロッソ」でドウエ・フォルケッテ（2本のフォークマーク。最高は3本）を獲得、同じくイタリアのミネラルウォーター社「スルジーバ」の「The TASTE & DESIGN AWARD 2020」の特別賞を受賞したエトゥルスキの新コンセプトは、『クッチーナ・ナトゥーラ』です。

『クッチーナ・ナトゥーラ』

自然の摂理を重んじ、敬意を表す。イタリアで古くから愛され続けてきた料理の伝統を尊重しながらも、野菜、肉、魚などの自然の恵を丁寧に使った自由で独創的なイタリア料理です。「素材」「味わい」「しつらえ」が三位一体となった姿を一皿一皿表現します。

シェフ・前田拓也がこの『クッチーナ・ナトゥーラ』をさまざまな手法を駆使し表現したシグニチャーが「Sincerità della nostra terra（シンチェリター デッラ ノストラ テッラ/大地への敬意）」です。前田自ら厳選した15種類以上の旬野菜を使ったこの一皿は、一瞬一瞬を切り取るように素材が変わるため、ご来店ごとに季節の到来を感じながら、その味わいを愉しめます。

また、コースごとにソムリエが厳選したペアリング・ドリンクをご用意。イタリアワインのみならず、世界のワイン、日本酒などを巧みに使い分け、温度やグラスなどで変化をつけながら、料理との味わいを相乗効果で深めます。



エトゥルスキのシグニチャー「Sincerità della nostra terra」
すべてのコース料理に入っている

2020年5月にはお客様からの強いご希望から人気のメニューをお取り寄せできるオンラインショップ（etruschi.theshop.jp）をオープンさせるなど、今後も、エトゥルスキではホスピタリティあふれる接客で、クオリティの高いお料理をご提供していくとともに、お客様へ最高のおもてなしを提供してまいります。

TAKAMI
HOLDINGS
Ltd.

〈本リリースに関するお問い合わせ先〉

TAKAMI HOLDINGS株式会社 (takami-hd.com)

広報・PR：藤間（とうま）

address.東京都港区南青山3-17-14 中山ビル6F

tel.03-3796-2235 fax.03-3796-2236

mail. y-toma@takami-hd.com

■ レストラン イタリアーノ エトウルスキ

住所： 東京都港区南青山3-15-12
電話番号：03-3470-7473
営業時間：Lunch / 11:30～14:00 (L.O.)
Dinner / 18:00～21:00 (L.O.)
定休日： 火曜日

公式ホームページ etruschi.jp
オンラインショップ etruschi.theshop.jp



with コロナ時代でも安心して
お食事をお楽しみいただけるテラス席も。

■ 新コース ランチ3,000円～／ディナー8,000円～ (税サ別)

<メニュー一例> ディナーコース

Inizio

先付け
Today's small appetizer

Sincerità della nostra terra
大地への敬意
Variation of natural vegetables

Primo Antipasto
稚鮎のフリット 胡瓜とルコラセルパーティーカ
Crispy fried "Ayu (sweet fish)" with cucumber and rucola

Secondo Antipasto
アワビと枝豆
Abalone and Edamame (green soybeans)

Pesce
夏鰻の炭火焼き 茄子のロースト
Charcoal grilled eel with roasted eggplant

Prima Pasta
魚介類の冷製パスタ
Cold seafood pasta

Seconda Pasta

南瓜のラヴィオリ 夏トリュフ
Ravioli with squash with a hint of summer truffle

Carne

ビュルゴー家の鴨と万願寺唐辛子
Burgaud's duck and Manganji pepper

Dolce

桃とベルベーン
Peach flavoured with verbena

Caffè e piccola pasticceria
カフェと小菓子
Coffee and small pastry

■ フォトギャラリー

