

GUCCI OSTERIA

da Massimo Bottura

「グッチ オステリア トウキョウ タブレットチョコレート」の販売をスタート

グッチ オステリア ダ マッシモ ボットウーラ トウキョウは、日本の美しい四季をイタリアの伝統的な食材でそれぞれに表現したタブレットチョコレート4枚セットを、4月1日よりグッチ オステリア トウキョウ限定で発売いたします。

「グッチ オステリア トウキョウ タブレットチョコレート」は、それぞれに魅力を湛えながら移り変わり多彩な表情を見せる日本の季節にインスピレーションを得て、ヘッドシェフ アントニオ・イアコヴィエツロが開発を手がけました。厳選したカカオと素材を用いた4枚のタブレットチョコレートは、グッチのクリエイションにも用いられてきた美しいパターンでそれぞれに彩られ、豊かな味わいとともに見賞も楽しめます。

製品詳細:

日本の四季を表現する4枚のタブレットチョコレートを、グッチ オステリアのロゴがあしらわれたブラック ボックスにセットしました。

春 — 春の訪れを告げる桜のイメージを、クリーミーなホワイトチョコレートにドライフランボワーズを織り込んで表現。グリーンカラーにグッチ オステリアを象徴するスター&アイ モチーフをあしらったデザインです。

夏 — 夏のプレイフルな気分を、ローストしたピスタチオのアクセントで表現。「緑の宝石」とも言われる希少なシチリア島ブロンテ産ピスタチオをホワイトチョコレートに練り込みました。鮮やかなイエローに遊び心あふれるグッチのピナップル モチーフをあしらったデザインです。

秋 — ヘーゼルナッツの収穫シーズンである故郷ベネVENTOの秋の思い出を、ジャンドゥーヤ、ピエモンテ産ヘーゼルナッツ、ブロンデチョコレートミックスしたリッチな味わいで表現。グッチ オステリアのテーブルウェアにも使われているハーバリウム プリントが彩ります。

冬 — 冬の大地で出会ったミルクの優しい味わいにインスピレーションを得て、ミルクチョコレートにホワイトチョコレートをプラス、上品な甘さに仕上げました。ブラウンのモダンなパターンが彩ります。

グッチ オステリア トウキョウ タブレットチョコレート

4枚入り 7,830円(税込)

グッチ オステリア ダ マッシモ ボットウーラ トウキョウのレストラン内および

公式ウェブサイト (<https://www.gucciosteria.com/ja/tokyo/shop>)にて、4月1日より発売スタート。

※グッチ オステリア ダ マッシモ ボットウーラ トウキョウでの販売はレストラン営業時間内のご対応となります。当日のご用意が難しい場合がございますので、在庫状況につきましては事前にお問合せください。

※配送時は別途送料1,760円(税込)がチャージされます。

GUCCI OSTERIA

da Massimo Bottura

Gucci Osteria da Massimo Bottura Tokyo

グッチ オステリア ダ マッシモ ボットゥーラ トウキョウは、2021年10月のグランドオープン以来、伝統的なイタリア料理に日本の食材と調理法を取り入れ、新鮮な驚きに満ちたコンテンポラリーな料理を提供しています。2022年には世界的に権威のある『ミシュランガイド東京 2023』で一つ星を獲得しました。

住所：東京都中央区銀座6-6-12 4F

ウェブサイト：www.gucciosteria.com/ja/tokyo

電話番号：03-6264-6606

営業時間：

ランチ 月曜日 – 土曜日 11:30-14:30

日曜日 11:30-15:30

ディナー 月曜日 – 土曜日 18:00-23:00

アペリティーヴォ 月曜日 – 土曜日 16:00-18:00

バー 月曜日 – 土曜日 18:00-23:00

(アペリティーヴォ・バーはバーカウンター・テラス席のみ。テラス席は季節・天候によってクローズ)

※事前の予告なく営業時間等が変更となる可能性もございます。予めご了承ください。

ヘッドシェフ アントニオ・イアコヴィエツロ

南イタリア・カンパニア州に生まれのアントニオ・イアコヴィエツロは、アラン・デュカス、レネ・レゼピ、エルネスト・イアッカーノ、マッシモ・ボットゥーラなど世界的なシェフの下で研鑽を積み、2021年10月にグッチ オステリア ダ マッシモ ボットゥーラ トウキョウのヘッドシェフに就任。視覚的な魅力にあふれながら、地中海のアクセントと日本のエレガンスへの深い理解により、素材の持ち味がバランスよく活かされたその一皿一皿には、味わい、色彩、アイデア、そしてみずみずしい直感が自由に渦巻いており、ボーダレスな食の体験への情熱のもと、グッチ オステリアの豊かで革新的なイタリア料理のビジョンを進化させています。

【受賞歴】

- ・『ゴ・エ・ミヨ2022』『ゴ・エ・ミヨ2023』3トック
- ・『ミシュランガイド東京 2023』一つ星
- ・ガンベロロッソ『世界のトップ・イタリアンレストラン 東京版(2023年版)』2フォーク
- ・『50 Top Italy (世界のベストイタリアンレストラン) 2023』3位/シェフ・オブ・ザ・イヤー 2023 – ダミコ賞

GUCCI OSTERIA DA MASSIMO BOTTURA

グッチ オステリア ダ マッシモ ボットゥーラは、グッチ オステリアという一つの傘の下で同じ価値観や理念を大切にしながら、世界の選ばれた都市でそれぞれに進化するコンテンポラリーなレストランです。そのベースにある料理哲学は、クリエイティビティ、エレガンス、遊び心、センシュアリティをシーズンごとに織り込みながら、その土地ならではの多様性とアイデンティティを表現することにあります。そしてそのDNAには、グッチというブランドの活気に満ちたエネルギーとシェフであるマッシモ・ボットゥーラの哲学が取り込まれ、常にその時代のフレッシュな存在でありながら、未来へ向けて前進を続けるというレガシーが受け継がれています。

GUCCI

1921年、フィレンツェで創設されたグッチは、世界のラグジュアリーファッションを牽引するブランドのひとつです。ブランド創設100周年を経て、グッチはクリエイティビティ、イタリアのクラフツマンシップ、イノベーションをたたえながら、ラグジュアリーの再定義への歩みを続けています。

グッチは、ファッション、レザーグッズ、ジュエリー、アイウェアの名だたるブランドを擁するグローバル・ラグジュアリー・グループであるケリングに属しています。

詳しくは、www.gucci.com をご覧ください。

グッチ オステリア ダ マッシモ ボットゥーラに関するお問い合わせ先：

グッチ オステリアPR事務局 (株式会社サニーサイドアップ内)

go_pr@ssu.co.jp

北澤(080-4952-8681)・武田