

「FRATELLI PARADISO」が2022年7月5日（火）にリニューアルオープン！
 -ナチュラルワインを身近に楽しめる“カジュアルナチュラルワインウィーク”と“レアナチュラルワインデー”を開催-



表参道ヒルズ3階に位置するシドニー発イタリアンダイニング「FRATELLI PARADISO(フラテリパラディソ)」が2022年7月5日(火)にリニューアルオープンすることが決定いたしました。

ナチュラルワインの認知が高くない時代からいち早くメニューインし、その美味しさや奥深さを紹介してきたFRATELLI PARADISO。

この度のリニューアルでは、本国の意思を受け継ぎ日本でもより気軽に、より身近にナチュラルワインを体験していただきたいという想いを込め、圧倒的な種類をご用意。

さらに、素材を重視したイタリア料理を提供するFRATELLI PARADISOの看板メニューを詰め込んだ〈PARADISOコース〉が新登場し、そのワインやお食事をお楽しみ頂くテーブルは、上質感漂う大理石に変更し高揚感を高めます。

各国から200種類以上のナチュラルワインを取り揃え、赤・白・泡はもちろん口ゼやオレンジなど幅広くご用意。

味わいだけでなく、見た目がワクワクするようなポップでキャッチーなエチケットのワインや他では出会う事の難しい貴重なワインがラインナップし、個性豊かなナチュラルワインと共に生産者の熱い想いをお届けします。

リニューアルオープンを記念して毎月月初には、よりカジュアルに手軽な価格でナチュラルワインをお楽しみいただける“カジュアルナチュラルワインウィーク”を開催。第1回目となる7月5日(火)から7月12日(火)の期間はワイン初心者の方でも素朴な味わいでスルスルと飲みやすい白ワイン「ヴィーノ フリッツァンテ ビアンコ」をご提供いたします。

さらに毎月第4水曜日には、普段はボトルで提供されることが多く高価で手を出しにくい貴重なナチュラルワインがグラスで1杯から楽しめる“レアナチュラルワインデー”も実施することが決定いたしました。7月27日(水)には、葡萄本来の旨味が凝縮された口ゼ「ヴァンド ソワフ」と軽やかな飲み口で身体に染み入る赤ワイン「カベルネ フラン」が登場。

また〈PARADISOコース〉には、FRATELLI PARADISOの定番である「ポツタルガ プレッツェル」やミルクレープの水牛のモッツアレラとフレッシュなトマトに大葉を添えてさっぱり仕上げた「水牛のモッツアレラ トマト」、プチプチ食感のフィンガーライムと合わせた高知県産直送「鮮魚のカルパッチョ」の前菜をご用意。FRATELLI PARADISOに欠かせないパスタ料理には、贅沢にスカンピを使用したトマトソースに自家製キタツラと手長海老を使用した「スパゲッティーニ スカンピ チェリートマト」を。メインのお肉にはストレスフリーな環境で育てられた脂身まで美味しい「北海道産どろ豚のロースト」。

最後に登場するデザートはローファットミルクを使用した「ババレーゼ」。ソーチェリーソースで甘酸っぱく仕上げ、味のコントラストをご堪能いただけます。

原点回帰とも言えるシグネチャーメニューを詰め込んだ〈PARADISOコース〉とともに、ここでしか体験する事のできないナチュラルワインをお楽しみください。

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://onl.tw/CwhEe54>

＜取材に関するお問い合わせ＞

TRANSIT GENERAL OFFICE PR

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

【カジュアルナチュラルワインウィーク】



毎月月初に、よりカジュアルに手軽な価格でナチュラルワインをお楽しみいただける“カジュアルナチュラルワインウィーク”を開催。

▼第1回

期間:7月5日(火)-7月12日(火)

提供ワイン:「ヴィーノ フリッツァンテ ビアンコ」

初心者の方でも素朴な味わいでスルスルと飲みやすい白ワイン

価格:600円(税込)

【レアナチュラルワインデー】



毎月第4水曜日に、普段はボトル販売のみでグラスで提供されることの少ない貴重なナチュラルワインをグラスでたのしめる“レアナチュラルワインデー”を開催。

▼第1回

期間:7月27日(水)

提供ワイン1:「ヴァンド ソワフ」

葡萄本来の旨味が凝縮されたロゼ

提供ワイン2:「カベルネ フラン」

軽やかな飲み口で身体に染み入る赤ワイン

価格:1600円(税込)

【8月レアナチュラルワインデー】



▼第2回

右:リースリング

左:マルコ

価格:1500円(税込)

【9月レアナチュラルワインデー】



▼第3回

右:レ・グランド・アテ

左:ピエール・プレシューズ

価格:1600円(税込)

【フラテリパラディソ リニューアルコース】



【PARADISO コース】

フラテリパラディソのシグネチャーを詰め込んだコース
価格:5500円(税込)

【A】 ボツタルガ プレッツェル

フラテリパラディソの定番であるボツタルガ プレッツェル。自家製スモークオイルとパンとカラスミを攪拌してクリーム状にしたソースを数種類のシードの香ばしさを纏ったプレッツェルにたっぷりつけてお召し上がりください。

【B】 水牛のモッツアレラ

イタリアカンパーニャ州の水牛のモッツアレラとフレッシュなフルーツトマトに大葉を合せ仕上げた一皿。

【C】 高知県産直送 鮮魚のカルパッチョ

プチプチ食感が楽しめる高知県産宿毛市の香り高いフィンガーライムを添えた高知県産直送の鮮魚のカルパッチョ。カルパッチョの魚は、鮮度が限りなく保たれており、イタリアのリキュールアペロールが隠し味。

【D】 スパゲッティーニ スカンピ チェリートマト

贅沢にスカンピを使用したトマトソースと自家製キタツラと手長海老を使用したスパゲッティーニ スカンピ チェリートマト。

【E】 北海道産どろ豚のロースト

メインのお肉にはストレスフリーな環境で大切に育てられた脂身まで美味しい北海道産どろ豚を丁寧にロースト。

【F】 ローファットミルク ババレーゼ

デザートのパバレーゼには、廃棄予定のバターを使用して作られたサスティナブルなローファットミルクに、赤ワイン漬けのチェリーとサワーチェリーソースを合わせました。

【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、朝から夜まで常に賑やかな雰囲気の中、お客さま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力学農法、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 店舗概要】



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

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

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>

Instagram:@fratelliparadisojapan

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE PR

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