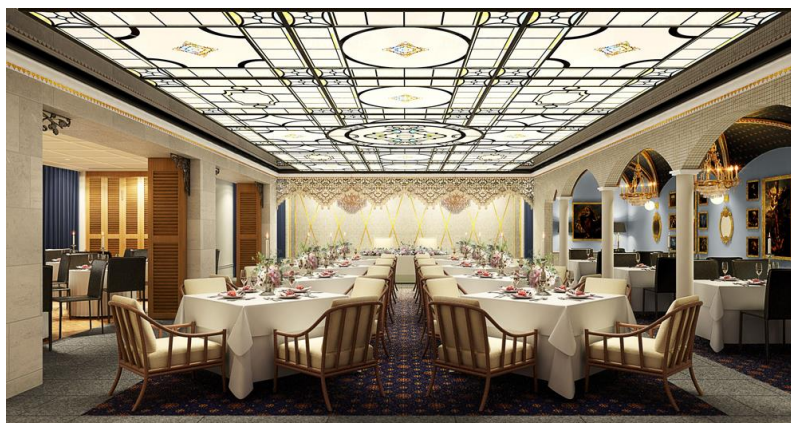


植竹隆政シェフが手掛ける代官山のイタリアンの名店が目黒で更なる魅力を RISTORANTE CANOVIANO (リストランテ カノビアーノ) ホテル雅叙園東京内にオープン

2017年5月15日(月)グランドオープン

ホテル雅叙園東京(運営:株式会社目黒雅叙園/所在地:東京都目黒区)は、4月1日より施設名称を86年ぶりに変更し、新たにホテルとしての歴史をスタートさせました。この度、同リブランド事業の一環として、イタリアンの名店として知られるRISTORANTE CANOVIANO(リストランテ カノビアーノ)を5月15日(月)に館内にオープンいたします。



レストラン 内観イメージ



シェフのシグネチャーメニュー「北海道産縞海老とカラスミの冷製カッペリーニ」

現在、日本料理・中国料理・西洋料理など4店舗を運営する当ホテルに、新たにイタリア料理のレストランが加わることとなりました。1999年に代官山にて開業したRISTORANTE CANOVIANOは、植竹隆政シェフが率いる自然派イタリアンの名店です。にんにくや唐辛子、バターやクリームなど動物性油脂を極力使用せず、オリーブオイルや野菜など自然の味わいにこだわった一皿は素材の味を最大限まで引き出し、年齢を問わず愉しめる料理として多くのお客様に愛されてきました。シェフが初めて当ホテルを訪れた際、自身のレストラン創業時と同じインスピレーションを受け、この場所で新たなスタートを切りたいという思いに駆られました。シェフ就任20年目の節目を迎える本年、ホテル雅叙園東京のリブランドとともにレストランを開業する運びとなりました。ランチやディナーでのお食事の利用はもちろん、一棟貸切でのウェディングパーティーやイベントなど幅広いニーズに対応いたします。その他、イタリアワインを400種類常備し、ソムリエがお料理に合わせてセレクトするのも魅力です。当ホテルのコンセプトである「心つなぐ、麗しき祝祭百景」を大切に、歴史あるこの土地で大切な人と心繋がる瞬間を、素敵なお食事と共に提供していきます。

<レストラン概要>

- ◆名称 RISTORANTE CANOVIANO (リストランテ カノビアーノ)
- ◆場所 東京都目黒区下目黒1-8-1 (ホテル雅叙園東京内)
- ◆営業時間 平日 11:30~14:30 (L.O) 17:30~21:30 (L.O)
土日祝 11:30~15:00 (L.O) 17:30~21:30 (L.O)
- ◆席数 114席 (バーカウンター除く)
ダイニング 19テーブル 82席
個室 1室 8席
テラス席 6テーブル 24席
バーカウンター 4席
- ◆ご予約 050-3188-7570 (レストラン総合案内) 9:00~20:00

植竹隆政 Takamasa Uetake



1963年神奈川県生まれ
高校卒業後、東京調理師
専門学校で和食、中華、西
洋料理を学ぶ。「バスタパ
スタ」の開業メンバーとして
活躍した後、単身イタリア
に渡る。3年間の修行中に
オリーブオイルとイタリア野
菜の美味しさに開眼。帰国後、ピゴロッソの料理長を経て
1999年代官山に「カノビアーノ」をオープン。予約の取れ
ない人気店としても有名。

【Lunch コース】 3,500 円 / 5,000 円

【3,500 円】

- ・水牛のモッツァレラチーズとフルーツトマト
季節野菜のサラダ仕立て パルマ産生ハム添え
- ・黒毛和牛のポロネーゼとときのこのスパゲッティーニ
- ・銘柄豚ロース肉のグリル サルサヴェルデ 焼き野菜添え
- ・カノビアーノドルチェ (6種類からチョイス)
- ・コーヒー



【5,000 円】

- ・北海道産縞海老とカラスミの冷製カッペリーニ
- ・帆立貝の炙りカルパッチョ 季節野菜のサラダ仕立て
- ・桜海老と九条ねぎのスパゲッティーニ
- ・真鯛のポワレ 空豆のポタージュ 焼き野菜添え or
黒毛和牛モモ肉のコトレッタ セルヴァチコのサラダ
- ・カノビアーノドルチェ (6種類からチョイス)
- ・コーヒー



【Dinner コース】 7,000 円 / 10,000 円

【7,000 円】

- ・北海道産縞海老とカラスミの冷製カッペリーニ
- ・水牛のモッツァレラチーズとフルーツトマト
季節野菜のサラダ仕立て パルマ産生ハム添え
- ・アナゴのオープン焼き 新ごぼうのポタージュ仕立て
- ・桜海老と九条ねぎのスパゲッティーニ
- ・真鯛のポワレ カラフルトマトとタイムのソース
焼き野菜添え or
フランス産仔牛のポワレ ジロール茸のソース 焼き野菜添え
- ・カノビアーノドルチェ (6種類からチョイス)
- ・コーヒー

【10,000 円】

- ・北海道産縞海老とカラスミの冷製カッペリーニ
- ・わらで炙った初鰹の塩タタキ サラダ仕立て
- ・地蛤とホワイトアスパラガスのポタージュ仕立て
- ・穴子のオープン焼き 新ごぼうのポタージュ仕立て
- ・生雲丹のトマトソース 手打ちパスタ
- ・太刀魚のポワレ アーティーチョークとセミドライトマトのソース
和牛イチボ肉のグリル モリーユ茸のソース 焼き野菜添え
- ・カノビアーノドルチェ (6種類からチョイス)
- ・コーヒー



<ウェディングパーティーのご案内>

レストラン利用だけではなく、専用のチャペルと共に貸切邸宅レストランウェディングのサービスも提供いたします。



【 BANQUET 】

テラスを望む居心地の良いレストランフロアは、当日おふたりの色をそえゲストをもてなします。イタリア・フィレンツェを思わせる伝統的な雰囲気の中にスタイリッシュさを感じるインテリアは、洗練された気品漂う中にも陽気な祝いの席にふさわしいものに。特別な日の特別な料理をより一層引き立てます。[スペック] 定員 80 名 / 109 ㎡



【 HALL (CHAPEL) 】

美しいドレス姿を映し出す 18m を超えるバーজনロード、バイオリンやウッドベース、ギターやピアノ、トランペットによる生演奏と聖歌隊の美しい歌声が響きわたる空間で、感謝の気持ちと永久の愛を誓う結婚式。荘厳な中にも親しみのあるセレモニーが叶います。

[スペック] 定員 80 名



【 GARDEN TERRACE 】

専用の門をくぐり進むと見えてくる邸宅。一棟貸切だからこそ、おふたりのこだわりが叶います。ゲストとのくつろぎの時間や、演出も想いをカタチにできます。雅叙園が培ってきたホスピタリティはそのままに、もっと自由に、もっと個性的にオンリーワンのウェディングを。

**《本内容に関するお問合せ》ホテル雅叙園東京 PR 事務局
(株) トランスミッション (TEL:03-6802-8048 / FAX:03-6802-8239)**

担当：大金 (090-3563-5894) oogane@bc.ij4u.or.jp