

2019年2月6日

Press Release

報道関係者各位



ホテル雅叙園 東京
HOTEL GAJOEN TOKYO

ホテル雅叙園東京 RISTORANTE “CANOVIANO”にて 鹿児島県の食材を使ったフェアを開催中

2019年2月4日(月)～2月17日(日)の期間限定で提供

2018年12月に創業90周年を迎えた日本美のミュージアムホテル、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)では、RISTORANTE “CANOVIANO”にて、2月4日(月)～17日(日)までの期間限定で、鹿児島県の県産食材を使用したフェアを開催中です。



レストラン内観



シグネチャー料理「冷製カペリーニ」(イメージ)

にんにくや唐辛子、バター、クリームなどの動物性油脂を極力使わず、オリーブオイルや野菜などの自然の味わいにこだわった、自然派イタリアン RISTORANTE “CANOVIANO”を率いるシェフ 植竹隆政は、今回、鹿児島県が主催する「鹿児島の食 レストランフェア」に参加し、鹿児島県産牛をはじめ、かごしま黒豚や黒さつま鶏などの畜産物をはじめ、さつまいもやそら豆などの農産物や、ブリ、カンパチ、ウナギ等の水産物、黒酢や焼酎まで、幅広い食材と県産品を誇る鹿児島県の県産食材を使用したオリジナルメニューを期間限定で提供いたしております。鹿児島県の豊富な食材をご堪能いただけるランチコースとディナーコースを是非お試しください。

鹿児島食材×RISTORANTE “CANOVIANO”

LUNCH MENU

お一人様 5,000 円(税・サ別)

ヒゲナガエビとさつまあまてらすの冷製カペッリーニ カラスミ添え

南国元気鶏のムネ肉のサラダ仕立て 黒オリーブ風味

釜揚げしらすとキャベツ 菜花のスパゲッティーニ

マダイのポワレ 指宿の空豆のスープ仕立て

焼き野菜と新ごぼうのフリット添え

または

黒豚ロースの鉄板焼き キャンピーとミニトマトのソース

紅はるかのロースト添え

ココナッツのブランマンジェ さつまおとめのソース

きんかんのマーマレード添え

コーヒー

DINNER MENU

お一人様 7,000 円(税・サ別)

ヒゲナガエビとさつまあまてらすの冷製カペッリーニ カラスミ添え

南国元気鶏のムネ肉のサラダ仕立て黒オリーブ風味

マダイのポワレ 指宿の空豆のスープ仕立て

焼き野菜と新ごぼうのフリット添え

黒豚の赤ワイン煮と実えんどうのフェットチーネ

黒牛のランプ肉のロースト マッシュルームソース

タケノコとスナップエンドウのソテー添え 春菊の焼きリゾット

鹿児島柑橘類のマCHEDニア 白ワインゼリー

さつまおとめのシャーベット添え

コーヒー

※メニュー内容は一部変更となる場合がございます。

<レストラン概要>

- ◆名称 RISTORANTE “CANOVIANO” (リ스토랑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 66 席
セミプライベートルーム 1室 8席
テラス席 24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、渋谷「ビゴロッソ」の料理長を経て1999年代官山に「カノビアーノ」をオープン。

日本における自然派イタリアンの第一人者として、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わず、オリーブオイルや野菜など自然の味わいを大切にしている。



<本件に関する報道関係者からのお問合せ>

ホテル雅叙園東京 広報担当 安達、川中

TEL:03-5434-3832 / FAX:03-5434-3147

E-mail : press@hotelgajoen-tokyo.com