

2023 年 8 月 3 日

Press Release

報道関係者各位



ホテル雅叙園東京
HOTEL GAJOEN TOKYO

毎日でも通いたくなる、身体が喜ぶ自然派イタリアン

シェフ植竹隆政による新形態のレストラン **CANOVIANO CAFE**

2023 年 9 月 22 日（金）、ホテル雅叙園東京内にオープン

日本美のミュージアムホテル、ホテル雅叙園東京（所在地：東京都目黒区 / 総支配人：森木岳明）は、自然派イタリアンの第一人者・植竹隆政による RISTORANTE “CANOVIANO”のセカンドブランド、CANOVIANO CAFE を 2023 年 9 月 22 日（金）より館内にオープンいたします。



内観イメージ



シグネチャーディッシュ「銘柄豚ロースの薫焼き」

1999 年の代官山での開業を経て、2017 年ホテル雅叙園東京内に移転した RISTORANTE “CANOVIANO”は、バターやクリームなどの動物性油脂や、にんにく、唐辛子を極力使用せず、オリーブオイルや野菜など自然の味わいにこだわっており、年齢を問わず多くのお客様に愛されています。そんなこだわりの料理を、より多くのお客様に広めていきたいという想いから、同店のセカンドブランドとして、自然派イタリアンをアラカルトで気軽に愉しめる CANOVIANO CAFE をオープンする運びとなりました。

「香り」をテーマにし、にんにくを使わないアヒージョや、ストウブ鍋で薫焼きにしたグリル料理など、食欲を刺激する豊かなアロマをまとった品々が揃います。他にも、淡路産の生パスタを 1 週間熟成させた、もちもち食感の生パスタ、お客様の目の前で仕上げる出来立てティラミスなど、五感を潤すメニューや、季節替わりのメニューもご用意し、毎日でも通いたくなるような、野菜たっぷりで身体にやさしい料理の数々と、寛ぎの空間で皆様をお迎えいたします。

■レストラン概要

【名称】CANOVIANO CAFE（カノビアーノ カフェ）

【住所】東京都目黒区下目黒 1-8-1 ホテル雅叙園東京内

【開業日】2023 年 9 月 22 日（金）

【時間】ランチ [平日] 11:30～14:30 (L.O.) ※土日祝は 15:00 (L.O.) / デイナー17:30～21:30 (L.O.)

【定休日】水曜日

【席数】テーブル 52 席 / カウンター6 席

【ご予約・お問合せ】050-3188-7570 (レストラン総合案内 10:00～19:00)

【URL】<https://www.hotelgajoen-tokyo.com/restaurant/shop/canovianocafe>

【ランチ】

パスタセット

¥1,980 (パスタ / 本日のミニドルチェ / カフェ)

<オプション>

カノビアーノサラダ ¥440

本日のプレート ¥440

日替わりプレート

¥2,200 (本日のプレート / 本日のミニドルチェ / カフェ)



パスタランチ

【ディナー】

メニュー一例

イタリア産オリーブ ¥770

季節野菜のチャンボッタ ¥880

穴子のフリット バルサミコ風味 ¥1,430

釜揚げシラスと小ネギのブルスケッタ ¥726

すりたて生ハム盛合せ ¥1,320

ホタテと長谷川農園のマッシュルームの
「にんにくを使わない」アヒージョ ¥1,320

昔あじたまごを使ったカルボナーラスパゲッティ ¥1,540

和牛ボロネーゼと秋茄子のカサレッチェ ¥1,540

本日のお魚のカルトッチョ ¥2,310

銘柄豚ロースの蕁焼き ¥2,530

山梨県産健美鶏の鉄板焼き ¥2,200

目の前で完成する「出来立てティラミス」 ¥1,100

本日のおすすめ料理一例

ブッラータチーズといちじく

豚足とキタアカリのコロッケ トマトサワークリームソース

ウナギの白焼きと九条ネギのオレキエッティ

鮎の塩焼きと焼き茄子のスパゲッティ

鶏もも肉の赤ワイン煮とキノコのリゾット

牛テールの塩焼き タイム風味 カリフラワーのピューレ添え



すりたて生ハム盛合せ



ウナギの白焼きと九条ネギの
オレキエッティ

【ドリンク一例】

ワイン グラス ¥770~/ ボトル ¥4,180~ (オーガニックワインを中心に常時 10 種類以上用意)

オリジナルカクテル ¥770~/ ビール ¥770~/ ノンアルコールドリンク ¥770~

■レストランウエディング

「うれしいも、美味しいも」をコンセプトに、ご家族やゲストが安心して寛げる空間で、気取らずに過ごす、温もりのあふれるウエディングパーティーが叶います。

どのようなパーティーをしたいのか、イメージを思い描けないご新郎ご新婦お二人のために、CANOVIANO CAFE こだわりの最高の料理と、ソムリエの厳選ワイン、そして、ほんの少しの自分たちらしさを出せるようなパーティーをご提案いたします。



ウエディング テーブルコーディネートイメージ



お料理イメージ

■CANOVIANO CAFE ウエディング概要

【収容人数】 10～40 名（着席）

【挙式スタイル】 キリスト教式 / 人前式 / 神前式（ホテル雅叙園東京 本館チャペル・神殿利用可）

【付帯設備】 プロジェクター / スクリーン / 音響機材 / 新郎新婦控室

【ご予約・お問合せ】 03-5434-5262

（レストランウエディングサロン 平日 12:00～19:00、土日・祝日 10:00～20:00 ※水曜定休）

【URL】 <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/wedding/canovianocafe>

【メニュー】 ※季節により内容は異なります

¥ 13,200（税込・サ別）

縞海老とカラスミの冷製カペッリーニ

鮮魚のカルパッチョと季節野菜のサラダ仕立て 黒オリーブ風味

生パスタ（カサレッチェ）鶏の赤ワイン煮ラグーと3種のソースバルミジャーノがけ

白身魚のカルトッチョ（ブイヤベースの包み焼き、カノビアーノスタイル）

国産牛サーロインの鉄板焼き マッシュルームソースと季節の野菜

ココナッツのブランマンジェ パイナップルソース

■植竹隆政 プロフィール

1963 年生まれ、神奈川県出身。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。



ホテル雅叙園東京とは

90 年以上の伝統を受け継ぎ、2,500 点もの日本画や美術工芸品に彩られた唯一無二のミュージアムホテルです。茶室に見立てた全 60 室の客室は、80 m²以上のスイートルームで、スチームサウナとジェットバスを完備し、シンプルさと日本の気品ある美しさを兼ね備えています。もてなしの心を継承する日本料理や中国料理、イタリア料理など 7 つのレストラン、日本美の粋を尽くした和室宴会場をはじめとした 23 の宴会施設、そして東京都指定有形文化財「百段階段」を有しています。

また、世界 80 カ国、520 軒を超える独立系の小規模なラグジュアリーホテルだけで構成された「Small Luxury Hotels of the World (SLH)」、および世界的なラグジュアリーツーリズム・コンソーシアム「Serandipians®」に加盟しています。

URL : <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/>

Facebook : <https://www.facebook.com/gajoen/>

Instagram : <https://www.instagram.com/hotelgajointokyo/>

【お問合せ先】

ホテル雅叙園東京 広報担当 旭岡 志乃

T E L : 03-5434-3832 / F A X : 03-5434-3147

press@hotelgajoen-tokyo.com