



NEWS RELEASE

hotel nikko tokyo



2012年2月22日

ホテル日航東京 イタリアのイスキア島よりシェフ招聘 「Festa di isola d' Ischia～ロザリオ・ズガンバーティの世界～」開催

シェフ招聘期間:2012年2月24(金)～3月2日(土)まで

<http://www.hnt.co.jp/common/terra.html>

- イスキア島よりシェフ来日、本格イタリア料理のご提供
- 招聘シェフ&レストランシェフのコラボレーションメニューと料理教室を開催

ホテル日航東京(東京都港区 総支配人:本中野 真)は、2012年2月24日(金)から3月31日(土)まで、「Festa di isola d' Ischia～ロザリオ・ズガンバーティの世界～」を開催いたします。また、3月2日(金)までの期間中は、本場イタリア・イスキア島より、Rosario Sgambati(ロザリオ・ズガンバーティ)シェフが来日し、シェフが考案したオリジナルメニューをシェフパフォーマンスと共にご提供いたします。さらに、2月26日(日)は、シェフによるファミリー料理教室(ランチbuffet付)を開催いたします。

■Festa di isola d' Ischia～ロザリオ・ズガンバーティの世界～について

2012年2月24日(金)限定 <Chef's ガラディナー ～カンツォーネとの共演～>

カンツォーネの弾き語りと共に、シェフのスペシャリテを組み込んだ本場イタリートのコース料理お楽しみいただく一夜限りのガラディナー。ナポリ湾や山々の自然に恵まれた食材を使用したイスキア伝統の料理をご提供します。

日時: 2月24日(金)19:00～(18:30受付)

料金: お一人様 8,400円 ※消費税込・サービス料別。

料理: アペリティーボ、カンパチのカルパッチョ バルサミコ風味の野菜ソースで、バッカラとポモドーリのリガトーニ、ウサギ肉のソースのブカティーニ、牛肉の赤ワインソース カリカリにしたジャガイモを添えて、イスキア風ミッリャッチョ(食前酒としてグラススプマンテ付き)

2012年2月25日(土)から3月31日(土)まで

※3月2日(金)まで、パフォーマンスコーナーにて目の前でロザリオシェフが料理をご提供します。

<ランチbuffet>

料金:お一人様 平日 3,360円 土日 4,200円 ※消費税込・サービス料別。

全22種類のうち、15種類のシェフオリジナルメニュー

[冷製前菜]

サルデーラのインサラータ、フレッシュチーズのタルト、カンパチのカルパッチョ バルサミコの野菜ソース、リンゴのサラダ など

[温製前菜]

モツアレラのクロストーネ、レモン風味のポルペッタ、バッカラとポモドーリのリガトーニ、ヤリイカの詰め物 トマトソース、ラギーソースのブラチョーラ など

[シェフパフォーマンス]

”ロザリオ風”スパゲッティ アーリオ・オーリオ、パスクアのためのフリッタータ、さまざまな鮮魚のアクアパッツァ(週末のみの提供)



<ディナーコースメニュー>

料金：お一人様 5,775 円 ※消費税込・サービス料別。

内容：※ロザリオシェフと「オーシャン ダイニング」佐々木シェフとのコラボレーションメニュー

前菜はブッフェよりお好きなだけ

メインディッシュは、豚肉のスカロッパ ピッツァイオーラ風、ポレンタの衣をつけたスズキのソテー ドライマトとケッパー風味の2種より選択

デザートはブッフェよりお好きなだけ

料金：お一人様 7,350 円 ※消費税込・サービス料別。

内容：※ロザリオシェフと「オーシャン ダイニング」佐々木シェフとのコラボレーションメニュー

前菜はブッフェよりお好きなだけ

サルシッチャのラグーソースのブカティーニ

メインディッシュは豚肉のスカロッパ ピッツァイオーラ風、鶏胸肉のインボルティーニ カチャトラ風、鮮魚のマルシェ(アクアパッツァ、ロースト)の3種より選択

デザートはブッフェよりお好きなだけ

■ロザリオシェフのファミリー料理教室

ロザリオ・ズガンバーティシェフが実演しながら、ニョッキとデザートの手作り方を教えてください。デザートはミニ料理教室はお子様と一緒にシェフとの交流をお楽しみいただけます。イスキア島伝統メニューのブッフェのランチ付きです。

日程：2012年2月26日(日)

スケジュール：

11:10～ 受付

11:30～ 料理教室(カツアレツリ・ケ・ファスル(イスキア伝統ニョッキ)とお子様へのサプライズミニ料理教室)

13:30～ 「イスキア島フェア」ブッフェランチ

金額：大人お一人様 5,250 円 お子様お一人様 3,675 円 ※消費税込・サービス料別。

人数：20名

ご予約・お問合せ：3F 地中海料理「オーシャン ダイニング」 Tel.03-5500-5642

Rosario Sgambati(ロザリオ・ズガンバーティ)プロフィール

1976年 2月13日生まれ。

1990年 料理の世界に入る

1991～93年 グランド・ホテル・プンタ・ムリーノ(イスキアポルト、5つ星)ほかイスキアのホテルでコミとして修行を積む。

1999年 リストランテ・イル・ボルゴ(ワシントンDC)シェフ

2001年～04年 リストランテ・イ・ギオットーネ(バラノー・ディ・イスキア)セクションチーフ

2007年～09年 ロカンダ・イ・ギオットーネ(バラノー・ディ・イスキア)オーナーシェフ

2009年～ トラットリア・ア・カザミッチョラ(カザミッチョラ)オーナーシェフまた、同年11月ワインバー「ローゼス・クラブ」をオープンし、2店舗のオーナーとして活躍。



■ホテル日航東京概要

名称：ホテル日航東京

代表者：総支配人 本中野 真

所在地：〒135-8625 東京都港区台場1-9-1

Tel (03) 5500-5500(代表)

客室数：452室 (全室バルコニー付)

アクセス：東京臨海新交通“ゆりかもめ”「台場」駅 直結。



