

2015年2月27日
ホテル日航東京

地中海料理「オーシャン ダイニング」カラブリアの巨匠が来日！

「フェスタ ディ カラブリア」開催

フェア開催期間 2015年3月1日(日)～4月30日(木)

シェフ招聘期間 2015年3月28日(土)～4月5日(日)

<http://www.hnt.co.jp/archives/16327>

- イタリアの復活祭“パスクア”を祝う伝統料理を展開
- カラブリア州の巨匠直伝！「生パスタ料理教室」を開催

ホテル日航東京(東京都港区 総支配人:本中野 真)は、地中海料理「オーシャン ダイニング」にて、2015年3月1日(日)から4月30日(木)まで、イタリア南部カラブリア州の伝統的な魚料理や手打ちパスタなどを展開する「フェスタ ディ カラブリア」を開催いたします。また、フェア期間中の2015年3月28日(土)から4月5日(日)は、数々の世界大会で受賞歴を持つマウリツィオ・シアッローネ氏がイタリア南部カラブリア州より来日し、イタリアのイースターであるパスクア(復活祭)にちなんだ代表的料理を中心としたメニューを、ランチおよびディナーにてご提供いたします。



カラブリア州は、ブーツの形に例えられるイタリアのつま先の部分に位置し、イオニア海とティレニア海に挟まれ、山にも恵まれた州です。マウリツィオ・シアッローネ氏の料理は、地元で採れる豊富な海の幸を使った料理が多く、カラブリア州産のエキストラ・ヴァージン・オリーブオイルや、しっかりとした味わいのチーズ、ハーブ類などの調味料を使った軽やかな味つけが特徴です。また、シェフ来日期間中はくタクのカルパッチョ 茄子とペペローネのピューレを添えて>やくアーモンドとピスタチオをまぶしたカジキマダロ>、<カラブリア風インボルティエーニ>など、マウリツィオ・シアッローネ氏による素材の味を活かした料理もお愉しみいただけます。

また、2015年4月5日(日)には、カラブリアの巨匠マウリツィオ・シアッローネ氏直伝による「生パスタ料理教室」を開催いたします。地中海料理「オーシャン ダイニング」ではイタリア人シェフの来日に合わせて開催し、毎回予約完売している人気企画です。ご自宅でもお試しいただける本場のレシピやテクニックをイタリア人シェフより直伝いたします。

地中海料理「オーシャン ダイニング」は、ソファ席やお子様用チェアもご用意しておりますので、小さなお子様連れのご家族にも安心してご利用いただけるレストランです。ランチタイムは船が往来する東京湾の広々とした風景を、ディナータイムはレインボーブリッジや東京タワーが輝く都心の美しい夜景をながめながら、本場カラブリア州の料理をご堪能ください。

■「フェスタ ディ カラブリア」概要

フェア開催期間：2015年3月1日(日)～4月30日(木)

店舗：地中海料理「オーシャン ダイニング」

料金：

○ランチブッフェ (11:30～14:30) 平日 3,200 円／土日祝 4,000 円

○ディナーコース (17:30～22:00) 平日 5,500 円／土日祝 6,500 円

※料金は、全て消費税・サービス料別。

URL：<http://www.hnt.co.jp/archives/16327>



＜マウリツィオ・シアッローネ氏 プロフィール＞

ティレニア海に面した小さな街パルミに生まれ、オリーブやジャスミンの香りを常に感じられる環境で育ったため、若くして味を見極める能力を身につけていた。その能力に加え、類まれな想像力と巧みな技術によって、お客様にこれまで感じたことのない感覚を味わっていただけるような料理を提供している。大学では経済学を専攻、ローマで会計士として働く経験を持つが、母方の家系には素晴らしいシェフがいたことから、マウリツィオ・シアッローネ氏はその後、料理人の道を歩むことになる。1989年にプッツェリア兼レストラン“サンマルコ”をオープンし、1995年頃には地元の市民に愛されるレストランへと成長した。2001年にオープンした新店“デ・グスティブス”はすぐにカラブリア州で最も注目を浴びるレストランとなり、ミュシュランやガンベロロッソなど権威ある評価本に掲載されるという成功を収めている。

受賞歴：

2009年のレ・ミリオリー・ターヴォラ・ディタリアでは“ゴロザリア賞”、2013年はイル・ミリオレ・リストランテ・エメルジェンテ・ディタリアにて最優秀賞の“テストイモニー・ディ・カラブリア賞”を受賞している。2006年は5つ星ホテル モレスコ(イスキア島)内レストランで行われたカラブリアフェアの指揮、2008年には多くの議員を含む250人が招待された“セラータ・ディレ・エツツェレンツェ・カラブレージ”ディナー会(ブリュッセルの欧州議会にて開催)のオーガナイズを担当した。

◎シェフ招聘期間限定メニュー“PASQUA(パスクア)”

期 間：2015年3月28日(土)～4月5日(日)

料 金：

○ランチブッフェ (11:30～14:30) 平日 3,500円／土日祝 4,500円

○ディナーブッフェ (17:30～22:00) 平日 5,500円／土日祝 6,500円

※料金は、全て消費税・サービス料別。

メニュー：

＜冷製料理＞ 全8品

- ・パスクアの日のパパ・サラート
- ・タコのカルパッチョ 茄子とペペローネのピューレを添えて など

＜温製料理＞ 全12品 ※うち2品はディナーのみ

- ・アーモンドとピスタチオをまぶしたカジキマグロ
- ・ピスタチオの衣をまぶした豚肉
- ・カラブリア風インヴォルティーニ など

＜ドルチェ＞ 全4品 ※うち1品はディナーのみ

- ・カスタードクリームとイチゴのタルト
- ・チョコレートクリーム アマレットティと洋梨のキャラメリゼを添えて など



◎マウリツィオ・シアッローネ氏による「生パスタ料理教室」

日 時：2015年4月5日(日) 11:00～

場 所：1F宴会場「シリウス」

料 金：大人 5,000円 お子様 2,500円 ※ホテル会員優待あり ※消費税・サービス料別

内 容：①イタリア人シェフによる料理教室 ②レストランでのランチブッフェ

U R L：<http://www.hnt.co.jp/archives/16327>

ご予約・お問合せ：レストラン総合案内 Tel:03-5500-5580

協 力：モンテ物産

■ホテル日航東京

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：453室 (全室バルコニー付)

ア ク セ ス：新交通ゆりかもめ「台場」駅 直結



＜ホテル日航東京に関する一般の方からのお問合せ/ご掲載用お問合せ＞

Tel:03-5500-5500(代表) Fax:03-5500-5516 HP: <http://www.hnt.co.jp/>