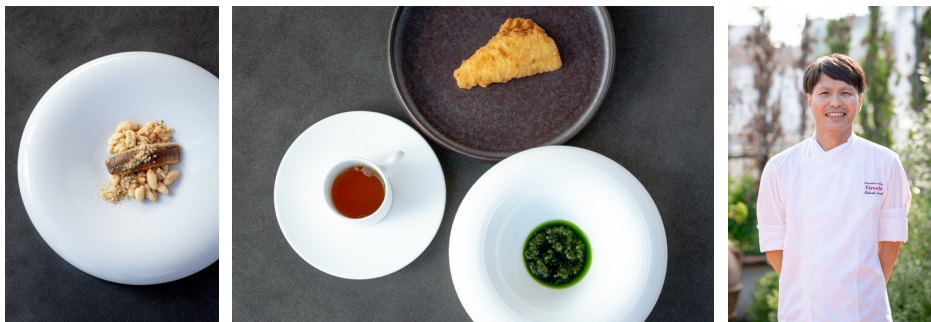


【Ristorante-italiano Etruschi】岩城 貴がエグゼクティブシェフに就任

和の食材や世界の技法を融合した独創的なイタリア料理をご提供

国内外のウェディング、MICEマネジメント、レストラン事業をはじめ、ホスピタリティを通じて上質なライフスタイルを提案するTAKAMI GROUPのRistorante-italiano Etruschi（リストランテ イタリアーノ エトゥルスキ）にて、新たに岩城 貴（いわき たかし）がエグゼクティブシェフに就任いたしました。



東京・表参道にあるイタリアンレストラン「Ristorante-italiano Etruschi」はミシュランに並ぶイタリアンのグルメ格付けデジタルガイド「GAMBERO ROSSO（ガンベロ・ロッセ）」において、5年連続ドゥエ・フォルケッテ（2本のフォークマーク ※最高評価は3本）を獲得し、野菜・肉・魚などの自然の恵みを丁寧に使った自由で独創的なイタリア料理で、多くのお客様からご愛顧いただいております。

新シェフを務める岩城 貴は、1996年に料理人としてのキャリアをスタート。BULGARI HOTELS & RESORTSのレストラン「イル・リストランテルカ・ファンティン」で13年間スーシェフとして豊富な経験を積んだ後、この度、Etruschiのシェフに就任いたしました。

就任に際し、岩城は『誰もが楽しめる心地よい料理をコンセプトに、食材ひとつひとつの素材の魅力を十分に感じられる料理を目指していきます。日本ならではの和の食材や、世界各国の技法を取り入れた、Etruschiでしか味わえないイタリア料理をご提供します。』と抱負を語っています。

今後は、農家や漁師などの生産者や、食器や絵画といった芸術家とのコラボレーションイベントなどを予定しており、より一層魅力的な体験をお届けいたします。新しいシェフが手がける創造性あふれる一皿を、ぜひEtruschiでご堪能ください。

■岩城 貴（いわき たかし）経歴

1996年、フランス料理を基盤にキャリアをスタートし、コース料理の締めくくりであるデザートを追求するためパティシエに転向。その後、パスタに魅せられ、イタリア料理の世界に転身。「イル・リストランテルカ・ファンティン」でエグゼクティブシェフを務めるルカ・ファンティンに師事し、同レストランのスーシェフに就任。以降、13年にわたりスーシェフとしてメニュー開発に携わる。

2024年、Ristorante-italiano Etruschiのエグゼクティブシェフに就任。

■店舗情報Ristorante - italiano
Etruschi®address. 東京都港区南青山3-15-12
tel. 03-3470-7473
営業時間. Lunch / 11:30～13:30 (L.O.) Dinner / 18:00～20:30 (L.O.)
定休日. 火曜日
公式サイト. etruschi.jp