

報道関係各位

2016年4月11日

イタリア ウンブリア州で育まれた厳選の食材を用いてのマンマ(家庭)の味を再現 開業 15 周年記念 イタリア中世 マンマの味紀行 2016年4月20日(水)～5月31日(火)

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区、総支配人：野々部孝司)のガーデンキッチン「かるめら」(LBF)では、開業15周年のイベントの1つとして、「イタリア中世 マンマの味紀行」を、2016年4月20日(水)～5月31日(火)の期間で開催いたします。これは、ANNA'S CHOICE Special Italian Foodsの食材セクターであるアンナ・ヴィセッリ氏の理念を基に、「イタリアのマンマ(家庭)の味」を、イタリア・ウンブリア州の自然の摂理にしたがって作られた素材で再現するものです。食の安全・安心をテーマにイタリアから直接仕入れた食材を使って、気軽にお楽しみいただけるよう、ア・ラ・カルトメニューを1品1,500円～で、ご提供いたします。



ガーデンキッチン「かるめら」では、ジャンルにとらわれず、「美味しいものをいつでも気軽に」をテーマに、選び抜かれた世界の本格的なメニューをご用意しております。

この度のイベントは、イタリアでは一般的に親しまれている料理を、みなさまに気軽に味わっていただければと企画したものです。昨年、初めて開催したところ多くのお客さまにご好評をいただき、2年連続の開催の運びとなりました。素材の味わいを楽しんでいただきながら、和やかに会話の弾む、笑顔があふれる食卓になりますよう、「かるめら」のシェフたちが、一皿一皿、心をこめてお作りします。お料理に合わせて、同じ土地で作られたウンブリアのワインも取り揃えました。お酒との相性を確かめながら、お食事をお楽しみください。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

株式会社 セルリアンタワー東急ホテル 広報/西澤、水野 川島、上野 TEL:03-3476-3348 FAX: 03-3476-3769(広報直通)

E-mail: 取材窓口 水野 g.mizuno@tokyuhotels.co.jp URL:<https://www.ceruleantower-hotel.com>

セルリアンタワー東急ホテルは ISO14001 認証を取得し、さらに人、環境に優しいホテルを目指していきます。

【イベントの詳細について】

- 名称： 「イタリア中世 マンマの味紀行」
- 期 日： 2016年4月20日（水）～5月31日（火）
- 場 所： ガーデンキッチン「かるめら」（LBF）
- 料 金： 1,500円～
- 時 間： ディナータイム 17:00～22:00（L.O.）
- 内 容： ANNA'S CHOICE Special Italian Foods の食材セレクトであるアンナ・ヴィセッリ氏により
厳選された素材を用いたア・ラ・カルトメニュー
- ご予約・お問い合わせ：
 - ・電話 03-3476-3431（「かるめら」直通）
 - ・自社サイト URL <https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/caramelo/>
 - ・インターネット予約
<https://asp.hotel-story.ne.jp/restaurant/RST20010.asp?hcod1=25410&hcod2=001&direction=3&ppln=05031>

※表示の料金には、サービス料10%および消費税8%が含まれております。

※写真は全てイメージです。

【料理の内容について】



フェットチーネ グアンチャーレハムと
グリーンピースの煮込みを緑のソースで

ウンブリア州・ノルチャ町の特産グアンチャーレ生ハムを使用し、緑が鮮やかな野菜とリコッタチーズの2色のソースで仕上げました。マリネサーモンにはオリーブオイルとフレッシュトマトのアクセントが効いています。

1,500円



ストラチェッティ グリーンアスパラガスと
黒トリュフ風味

全粒粉で作られた、イタリア産無添加パスタ・ストラチェッティ。パルマ産プロシュートの旨味とトリュフソースの余韻が後を引きます。グリーンアスパラガスの彩りとともにどうぞ。

1,500円



豚ほほ肉のグリーンオリーブ煮込み
ポレンタ添え

「ストゥファート」とは、イタリアの煮込み料理のこと。国産豚のほほ肉を長時間、じっくりと煮込んで柔らかく仕上げました。グリーンオリーブの塩味と風味が、肉の旨味を引き立てています。北イタリアでは定番のポレンタ（とうもろこしの粉を湯や出し汁で練り上げたもの）とともに。

1,800円



牛肉の香草グリル チコリのサラダとともに
サンジョベーゼ 赤ワインの香り

イタリアでよく食されるバベットステーキ（ハラミ肉）を香草でマリネして、シンプルにグリルしました。ウンブリア州はハーブを料理によく使う地方です。サルビア、マジョラム、タイム、ガーリックの風味をまとったお肉をお召し上がりください。

2,100円



◆イタリア中世 無塩パン

トスカーナ州やウンブリア州に、中世から伝わるパンを料理にお付けいたします。塩や砂糖をまったく使わず、イタリア産の小麦粉と水、イーストのみで焼き上げました。外側はこんがり焼けており、ナイフの刃があたったときにカリッと音がして、ひとくち食べれば、小麦の香りが存分に感じられるのが特徴です。

◆ワイン

地中海の温暖な気候に恵まれた土壌で作られた、現地のワインを料理と合わせてお楽しみください。

ウンブリア ビアンコ IGT

ボトル 4,000円 / グラス 800円

Umbria Bianco IGT

柑橘とハーブにクリーミーな甘い香りが伴う。少し苦味が立った後に酸が追いかける好バランス。

ウンブリア ロッソ IGT サンジョベーゼ

ボトル 4,500円 / グラス 900円

Umbria Rosso IGT Sangiovese in purezza

赤い果肉を思わせるアロマ、しっかりとした味わいと程よい酸味が感じられる飲み心地の良いワイン。

キャンティ・クラッシコ DOCG

ボトル 5,000円 / グラス 1,000円

DOCG Chianti Classico Riserva 2013

フレッシュでほのかな森の香り、タンニンは濃厚でエレガントな味わい。

●アンナ・ヴィセッリ (Anna VISELLI)

"ANNA'S CHOICE" Special Italian Foods

ラツィオ州フロシノーネ県 (チョチャリア地方) 生まれ。

Chef de Rang 修了後、数件のホテルやイタリアの著名貴族家庭にて働いた経験を持つ。1990年、健康的で身体によい食物、料理(レシピ)の研究を開始、そのレシピ研究から人類が忘れかけていた穀物や豆料理の魅力に出会うことになる。1998年から2006年までの研究をもとに北九州市の国際見本市(IFF)に協力、当時の北九州市長から感謝状を授与されるなど、日本との関わりも深い。現在は、イベントや見本市での協力やイタリア料理のレシピ集の執筆などを通じて、日本におけるイタリア料理文化継承のために奔走。"ANNA'S CHOICE" Special Italian Foodsの食材セクターとして活躍している。座右の銘は「健康な心身は食にあり」。美味しく、健康的、適正価格の基本概念をもとに活動を続けている。



【シェフプロフィール】

◆滝本 雅之 (Masayuki TAKIMOTO)

セルリアンタワー東急ホテル ガーデンキッチン「かるめら」シェフ

1968年 愛知県名古屋市生まれ。

高校生の頃、お腹が空いて果物をおやつ代わりに食べようと包丁を持ち、包丁捌きの意外な難しさから、料理の世界に関心をもつ。首都圏有名ホテル、フランス料理・イタリア料理レストラン、宴会調理のシェフを歴任。2015年7月、かるめらシェフに着任。フルーツ・野菜のカービング(彫刻)を得意とし、日々美しい一皿を創ることに余念がない。

【料理人として大切にしていること】

「料理に関してだけではなく日常生活全般において「なぜ?」「どうして?」の疑問を持つように心がけています。その答えを一つ一つ見つけて蓄積していくことで、自分の満足のためではなく、お客さまのために料理をつくるプロフェッショナルとして成長できるのだと思います。」



◆安生 貴世志 (Kiyoshi ASOU)

セルリアンタワー東急ホテル ガーデンキッチン「かるめら」チーフ

1968年、東京生まれ。

高校卒業後、地元イタリア料理屋でのアルバイトをきっかけにイタリア料理の奥深さに目覚め、料理の道を歩み始める。都内イタリア料理屋、イタリアでの研修を経て、セルリアンタワー東急ホテル入社。小さな頃の夢は「お寿司屋さん」

【料理人として大切にしていること】

「お客さまに楽しんでいただくこと、それを第一に考えています。食卓での喜びをお届けすることが、そのまま私の喜びです。」



【ガーデンキッチン「かるめら」店舗概要】

【ガーデンキッチン 「かるめら」】LBF ご予約・お問い合わせ 03-3476-3431 (直通) 03-3476-3000 (代表)

営業時間 6:30~24:00 (23:00 L.O.) 席数 135席 個室1室(6~10名さま) 定休日 無休

「おいしいものをいつでも気軽に」をテーマにホテルを訪れる多種多様なゲストをお迎えする「かるめら」。緑豊かな庭園を眺めながらゆったりと寛げる空間が魅力です。外国人ゲストをはじめ、ショッピングの合間に訪れる女性ゲスト、ビジネスの打ち合わせなどさまざまなシーンに対応できるよう洋食、中華、和風、デザート類など幅広いメニューラインナップでお客さまをお迎えしています。

