

ホテルニューグランド

“旅するように味わう” イタリア紀行 ～ 南部地方 ～

イタリアンレストラン イル・ジャルディーノ

後援:



Embassy of Italy, Tokyo Trade Promotion Section
イタリア大使館 貿易促進部



ホテルニューグランド(横浜市中区山下町 10 番地／常務取締役総支配人 青木宏一郎)では、イタリアンレストラン「イル・ジャルディーノ」にて、2019年5月7日(火)～6月30日(日)まで、旅情を刺激するディナーコース「イタリア紀行～南部地方～」を販売します。南北に長い地形のイタリアが育んできた各地方の独自の文化を感じることのできる料理を、中部・北部・南部と3回に分けてお楽しみいただける本企画、いよいよ最終章です。第3弾は、イタリア南西の地中海に位置するシチリア島にスポットを当て、魚介類を中心としたメニューで南イタリア料理を体感していただけます。トマトをたっぷり使用したシチリア風ういの pasta やアサリとまぐろのカラスミの pasta、ドルチェではシチリアを一躍有名にした映画『ゴットファーザー』に登場するお菓子「カンノーロ」を再現し、ドリンクにはシチリアの「レモンチェッロ」やシチリア名産のブラッドオレンジジュースを使用した「スプロッシ」など、イタリア南部地方へ訪れたような気分を満喫できるメニューの数々で、初夏の雰囲気ぴったりなディナーコースをぜひお楽しみくださいませ。



開催日時 2019年5月7日(火)～6月30日(日) 17:00～21:00 (L.O.20:00)



「イタリアワイン六千年」キャンペーン(イタリア大使館貿易促進部)

イタリアワインのさらなる普及を目指すキャンペーン「イタリアワイン六千年」に『イタリア紀行』も参加しています。いまや世界ナンバーワンの生産量を誇るイタリアワインは、その歴史や豊富さにおいても随一です。イタリアワインをより広く深く日本市場に浸透させるために 2011 年にスタートした「イタリアワイン三千年」は、昨年シチリアでワインの痕跡の残る六千年前の壺が発見されたことを受け、2018 年より「イタリアワイン六千年」と改名し、日本国内におけるイタリアワインのさらなる普及を目指して活動しています。

ご料金

A コース ¥9,720～(税込・サービス料別) 前菜・パスタ・魚料理・肉料理・パン・デザート・コーヒー

B コース ¥7,560～(税込・サービス料別) 前菜・パスタ・メイン(魚料理 or 肉料理)・パン・デザート・コーヒー

メニュー 【前 菜】 南イタリア各州の前菜盛り合わせ

★パスタ・魚料理・肉料理・ドルチェは以下よりお選びいただけます

- 【パスタ】
- ① アサリとマグロのカラスミのパスタ
 - ② シチリア風ういのパスタ
 - ③ シチリア風いかすみのパスタ

- 【魚料理】
- ① 白身魚のエオリア風
 - ② オマール海老のオープン焼きペスト トラパネーゼ

- 【肉料理】
- ① イタリア産ウサギのイスキア風
 - ② 乳飲み仔牛のグリエ アグロドルチェ
 - ③ オーガニック牛フィレステーキ マルサラソース+1,080 円)

【ドルチェ】 カンノーロ

【コーヒー・パン】

オプション 食前酒 ・スプロッシ ¥1,188 …シチリア名産のブラッドオレンジジュースを使用したカクテル
食後酒 ・レモンチェッロ ¥ 950 …南イタリアの伝統的食後酒

予約・問合せ イル・ジャルディーノ 045-681-1841(代表)



本件に関するお問い合わせ

株式会社ホテルニューグランド

営業企画部

横山ひとみ 中島桃子

〒231-8520 横浜市中区山下町 10 番地

E-mail: yokoyama@hotel-newgrand.co.jp

m.nakajima@hotel-newgrand.co.jp

Tel: 045-681-1877(直通) Fax: 045-663-3600

必要な素材写真等がございましたら お気軽にご相談ください