

2013年5月22日

シャングリ・ラ ホテル 東京

イタリアンレストラン「ピャチェーレ」にて
全て冷たいお料理でご用意する、夏ならではの涼しげなコース
『Estate Frescaーエスターテ フレスカ』を8月にご提供

東京駅上空で家族を思いやるように温かくお客様をお迎えするシャングリ・ラ ホテル 東京(2009年3月開業、所在地:東京都千代田区丸の内 1-8-3 丸の内トラストタワー本館 総支配人:イェンス・モスカー)は、2013年8月1日(木)から31日(土)の1ヵ月間、イタリアンレストラン「[ピャチェーレ](#)」にて、すべて冷たいお料理でご用意する冷製コース『Estate Frescaーエスターテ フレスカ』(お一人様 週末ランチ:7,000円、ディナー15,000円/グラスワイン1杯/サービス料別)をご提供いたします。ご予約は、[オンライン](#)もしくはお電話 03(6739)7898にて承ります。



イタリアンレストラン「ピャチェーレ」



シェフ、パオロ・ペロシ

「ピャチェーレ」のシェフ、パオロ・ペロシは、トスカーナ出身で、トスカーナのダイナミックな味わいと、東京でより洗練された彼のクリエイティブな感性があいまって、シンプルかつ繊細な料理を生み出しています。厳選した食材を、シンプルかつ緻密な調理方法ながら斬新な手法で組み合わせ、モダン イタリアン料理をご提供しております。

この夏、シェフ、パオロがお届けする『Estate Frescaーエスターテ フレスカ』は、“涼しい夏”というコース名の通り、前菜からデザートまですべて冷製料理で構成される夏ならではのユニークなコースで、ユニと

マトのカッペリーニの冷製パスタ、オマール海老カルパッチョ クスクスとホタテのゼリー、軽く炙った冷製牛肉料理などをご提供します。中でもおすすめは、前菜とデザート。前菜「フォアグラのテリーヌ、ピーチのキャラメリゼとアマレットパウダー」はイタリアの代表的なメレンゲ菓子的一种である“アマレット”をパウダー状にして使うことにより、コンテンポラリーな一品に仕上がっております。また、桃のキャラメリゼの甘さがフォアグラのkokをより一層引き出します。デザート「オリーブオイルとチョコレートムース、ベリーとローズマリーのグラニテ」はチョコレートムースにオリーブオイルを加えることで、よりエアリーなムースになります。味は濃厚ですが、口あたりはとても軽く、旬のベリーの甘酸っぱさが爽やかさを加え、夏のコースの締めくりにぴったりの一品です。

トスカーナ地方の名門アンティノリの白ワイン“チェルヴァロ・デラ・サラ”やラ・スピネッタ社のデザートワイン“パッシート・オーロ”など、ソムリエが料理に合わせて厳選した冷たいワインもご用意しております。

東京上空のエレガントな空間で、涼感あふれる上質なイタリアンをお楽しみください。

冷製コース『Estate Fresca - エスターテ フレスカ』

期間： 2013年8月1日(木)～31日(土)

料金： 週末ランチ 7,000円 (4品/グラスワイン1杯/サービス料別途)

ディナー 15,000円 (6品/グラスワイン1杯/サービス料別途)

「ピャチエーレ」について

イタリア語で“喜び”を意味する名前の「ピャチエーレ」は、トスカーナ出身の若手シェフによる、シンプルでクリエイティブなモダン・トスカーナ料理をご提供するイタリアンレストランで、シャングリ・ラ ホテル 東京のシグネチャーレストランです。イタリアのお屋敷、“パラッツィオ”の豪華なグランドダイニングへのオマージュを表現したスタイリッシュなインテリアは、2フロア分の吹き抜けの天井にベネチアングラスのシャンデリアが下がり、全面窓、ユニークな家具、地中海の温かな色使いにより、力強く大胆でありながら、洗練された美しいデザインです。窓からは丸の内や皇居が見渡せ、昼間は解放感溢れる、夜はドラマティックな雰囲気をお楽しみいただけます。店内には、ピャチエーレの誇る天井高4.8メートルものセラーと、高価で希少なワインのみを美しい木製の引き出しに保管しているプレミアムセラーの2つのワインセラーがあり、約400種類のシャンパンとワインが収められています。2011年と2012年には、アメリカで最も著名なワイン専門誌、ワインスペクテイター誌による、優れたワインリストを持つレストランを評価する“ベスト オブ アワード オブ エクセレンス”に2年連続で選ばれました。

シャングリ・ラ ホテル 東京について

シャングリ・ラ ホテル 東京は、シャングリ・ラ ブランドの日本初のホテルとして2009年3月に開業。「シャングリ・ラのホテルは家族を思いやる心から」という企業理念のもと、ジェームス・ヒルトンの小説に描かれたヒマラヤの山々の奥地にある桃源郷を再現したかのような、家族のように温かいアジア流のおもてなしでお客様をお迎えいたします。ホテルは東京駅に隣接する37階建ての複合ビル、丸の内トラストタワー本館の最上階11フロアを占め、西に丸の内や皇居、東に東京湾から東京スカイツリーを広く見渡すことができます。総客室数200のホテル内には、2つのレストラン(イタリア料理「ピャチエーレ」、日本料理「なだ万」)、ロビーラウンジ、グループ直営ブランドのCHI「氣」スパが併設されています。そのほかに、会議・宴会施設、チャペルを含む婚礼施設、フィットネス、屋内プール、ホライズン クラブ ラウンジな

どを完備。2012年1月には、世界最大の旅行クチコミサイト「トリップアドバイザー」のランキング、『トラベラーズ チョイス® アワード 2012』のラグジュアリーホテル部門で、日本のホテルとしては初の世界1位に選ばれました。シャングリ・ラ ホテル 東京についてのお問い合わせは、(03)6739-7888にご連絡いただくか、当社のウェブサイト(www.shangri-la.jp)をご覧ください。

シャングリ・ラ ホテルズ&リゾーツについて

香港を拠点とし、世界トップのホテル企業の1つであるシャングリ・ラ ホテル&リゾーツは現在、「シャングリ・ラ」、「ケリー」および「トレーダース」のブランド名で、79のホテルを所有・運営し、総客室数32,000以上を有しています。40年に渡り当グループでは、「シャングリ・ラ ホスピタリティーは人を思う心から」の精神をもってお客様をおもてなししてきました。現在当グループは、中国、インド、マレーシア、モンゴル、フィリピン、カタール、スリランカ、イギリスでプロジェクトが進行中です。ご予約やご質問等は各旅行代理店、またはwww.shangri-la.com/jp/までお問合せください。

本件に関する問い合わせ先:

シャングリ・ラ ホテル 東京 03-6739-7888(代)
コミュニケーションズ 03-6739-7253
早田美奈子 minako.hayata@shangri-la.com
中西紘子 hiroko.nakanishi@shangri-la.com

当グループのホテルに関する画像はデータでご用意しております。
ご希望の際は以下のウェブサイトを御覧ください。
<http://www.shangri-la.com/imagegallery>