

2013年8月22日

シャングリ・ラ ホテル 東京
イタリアンレストラン「ピャチエーレ」にてモダン・トスカーナ料理の競演

期間限定、イタリア ミシュラン 2 つ星シェフとの
『ピャチエーレ with シェフ、アントニオ・グイダ』を開催

東京駅上空で家族を思いやるように温かくお客さま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)のシグネチャーレストランである、イタリアンレストラン「[ピャチエーレ](#)」は、2013年10月21日(月)から27日(日)まで、イタリアはトスカーナのホテル「[イル・ペリカーノ](#)」で、「ミシュラン」2 つ星、またイタリアのレストランテ格付けガイド本“ガンベロ・ロツ”でも最高評価にあたるトレ・フォルケッテ(3フォーク)を獲得したシグネチャーレストラン「[イル・ペリカーノ](#)」の料理長、アントニオ・グイダ氏を招聘し、「ピャチエーレ」料理長パオロ・ペロシとのモダン・トスカーナ料理のコラボレーション、『ピャチエーレ with シェフ、アントニオ・グイダ』を開催いたします。10月26日(土)にはコラボレーションコースとワインをお楽しみいただくガラ・ディナー(1名様 25,000円/サービス料 13%別途)をご用意。また、期間中は、コラボレーションのディナーコース(お一人様 20,000円/サービス料 13%別途)やランチコース(お一人様 7,000円/サービス料 13%別途)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。



ホテル イル・ペリカーノは南トスカーナのモンテ・アルジェンターリオ半島にあるポルトエルコレの崖上にあるラグジュアリーホテルです。ホテルと同じ名をもつシグネチャーレストランの料理長を務めるアントニオ・グイダ氏は 1988 年に料理の世界に入り、パリの「ピエール・ガニエール」、フィレンツェの「エノテカ・ピンキオーリ」、ローマのホテルエデンの「ラ・テラツツァ」などのミシュランの星付きレストランで経験を積み、2002 年に「イル・ペリカーノ」の料理長に就任しました。常に料理に対する情熱、細部にまで自分の個性を表現したプレゼンテーションと食材へのこだわりを持ち続け、2004 年にミシュランの 1 つ星を、そして 2010 年にはミシュラン 2 つ星を獲得、2011 年にはその土地の個性あるホスピタリティーや質の高い料理を提供することで加盟できる、世界的権威を誇るホテルとレストランオーナーの会員組織「[ルレ・エ・シヤト](#)」のグランシェフの一人に選ばれました。また、2012 年にガンベロ・ロッソでも最高評価のトレ・フォルケッテを獲得しています。どの賞も、常に進化していくことを強く意識し、プレゼンテーションと味の新しいバランスを求め続け、新しい発想を生み出してきたことが評価されています。

一方、「ピャチェーレ」のシェフ、パオロ・ペロシは、家族のためにケーキやパストリーを焼いてくれた父親の影響を受け、5 歳のときに料理を始め、地元のレストランで料理人としてのキャリアをスタートさせます。転機となったのは、フィレンツェのホテル ヴィラ ラ ヴェデッタ内のレストラン「オニーチェ」のシェフ、アンドレア・アッコルディとの出会いでした。ペロシは、当時ミシュランの 1 つ星を持つ同レストランに 2005 年から 2007 年まで勤務し、アッコルディから厨房の新しい見方を学び、その後、同レストランに迎えられたシェフ、マシミアノー・ブラゾーネ(現在、バンフィ レストランのミシュラン スターシェフ)の元で 1 年間働き、2008 年にはシエナのコッレ ディ ヴァル デルサにあるミシュラン 2 つ星レストラン「アルノルフォ」でシェフのガエターノ・トロヴァートに師事しました。そして、2009 年 1 月、開業に向けてシャングリ・ラ ホテル 東京「ピャチェーレ」の料理長に抜擢され就任。東京の料理のレベルの高さに感化され、トスカーナのダイナミックな味わいを踏襲しつつも、年ごとに洗練されていく彼のクリエイティブな感性が、ピャチェーレのシンプルで繊細な料理を進化させています。

今回のコラボレーションコースでは、イタリアと日本の良質な食材を中心に使い、アントニオ・グイダ氏が、得意の魚料理を、またパオロ・ペロシも得意の肉料理を披露。また、お互いがそれぞれの料理に共通してアジアのスパイスを使用してコースのまとまりを創り出す、まさに現代イタリア料理の競演をお楽しみいただけます。

この秋、東京で才能豊かな二人のシェフが、トスカーナと東京でそれぞれに進化したモダン・トスカーナ料理で腕を振るう『ピャチェーレ with シェフ、アントニオ・グイダ』。東京駅の上空のドラマティックなイタリアンダイニングの空間で、ぜひイタリア、トスカーナの秋の味覚を存分にお楽しみください。

『ピャチェーレ with シェフ、アントニオ・グイダ』

期間： 2013年10月21日(月)～2013年10月27日(日)

■ウィークデイ ランチ (10月21日～25日)

アントニオ・グイダ ランチコース 5,200円(サービス料13%別途)

■ウィークエンド ランチ(10月26日)

アントニオ・グイダ ランチコース 6,500円(サービス料13%別途)

コラボレーション ランチコース 7,000円(サービス料13%別途)

■サンデー ブランチ(10月27日)

アントニオ・グイダ ブランチコース 7,000円(サービス料13%別途)

■ディナー(10月21日～25日)

コラボレーション ディナーコース 20,000円(サービス料13%別途)

■ガラ・ディナー

日時： 2013年10月26日(土) ドアオープン 18:30～、ディナー19:00～

料金： 25,000円(サービス料13%別途)

ご予約、お問い合わせは、(03) 6739 7898 まで、あるいは[オンライン予約](#)にて承ります。

「ピャチェーレ」について

イタリア語で“喜び”を意味する名前の「ピャチェーレ」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、ピャチェーレの誇る天井高 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年から2013年まで、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3年連続で選ばれています。

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・ラのホスピタリティ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中国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「ピャチェーレ」、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 ホテルズ & 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、82 のホテルを所有・運営し、総客室数 34,000 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。シャングリ・ラ ホテルは現在、オーストラリア、カナダ、中国、フィジー、フランス、香港、インド、インドネシア、日本、マレーシア、モルディブ、フィリピン、シンガポール、オマーン、台湾、タイ、トルコ、アラブ首長国連邦にホテルを有しており、また現在当グループは、中国、インド、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ご覧下さい。

<http://www.shangri-la.com/imagelibrary>