

2018 年 1 月

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町,ラグジュアリーコレクションホテル
エクセルシオール ホテル ガリア,ラグジュアリーコレクションホテル,ミラノの
エグゼクティブシェフ “ヴィンツェンツォ・レヴァノ” 氏を招き
フードイベントを 3 日間限定で開催
【期間】2018 年 3 月 22 日 (木) ~24 日 (土)

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町(所在地:東京都千代田区紀尾井町 1-2 総支配人:大森伸翁)は、ホテル最上階に位置する「All-Day Dining OASIS GARDEN」にて、イタリア・ミラノより「エクセルシオール ホテル ガリア,ラグジュアリーコレクションホテル,ミラノ」のエグゼクティブシェフ ヴィンツェンツォ・レヴァノ氏を招き、ラグジュアリーコレクションホテル同士のコラボレーションによるフードイベントを 2018 年 3 月 22 日(木)から 24 日(土)の 3 日間開催いたします。

1932 年にイタリア・ミラノ中央駅前にアールデコ建築とインテリアデザインの名品「Palazzo Gallia」として創業し、2015 年、ミラノ生まれの名高いデザイナー“マルコ・ピヴァ”の手によって全面リニューアルを完了した「エクセルシオール ホテル ガリア」はベルエポックの高貴な宝石と称され、ミラノの新しいランドマークとして世界中の多くのゲストを虜にしています。

2016 年 7 月に開業したザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町が、東京で初めてマリオット・インターナショナルの最上級カテゴリー「ラグジュアリーコレクション」に加盟したことで、同じラグジュアリーコレクションに加盟する「エクセルシオール ホテル ガリア,ラグジュアリーコレクションホテル,ミラノ」とのコラボレーションが実現いたします。

この度、同ホテルのエグゼクティブシェフ ヴィンツェンツォ・レヴァノ氏を招き、本場北イタリアの伝統料理をコンテンツポラリーなテイストに仕上げた最新ミラノスタイルメニューをご紹介します。イタリアファッションやデザインを代表するトレンドの街、ミラノの風をお楽しみいただけます。



Excelsior Hotel Gallia, a Luxury Collection Hotel, Milan
Executive Chef
Vincenzo Lebano

ヴィンツェンツォ・レヴァノ氏は、イタリア食材の宝庫ともいわれるカンパニア州出身です。イタリア最高峰ともいえるミシュラン 3 つ星レストラン「Da Vittorio」での経験を経て、現在「Excelsior Hotel Gallia」の「Terrazza Gallia Restaurant」のエグゼクティブシェフとして多くのゲストに驚きを与え続けています。



◎本件に関する報道各位からのお問合せは
ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町 事業戦略(マーケティング)
TEL: 03-3234-1191(直通) FAX: 03-3234-1179

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

エクセルシオールホテル ガリア、ラグジュアリーコレクションホテル、ミラノ
エグゼクティブシェフ“ヴィンツェンツォ・レヴァノ”美食の宴 概要

【場 所】 ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町、ラグジュアリーコレクションホテル

【レストラン】 All-Day Dining OASIS GARDEN (36F)

【提供期間】 2018 年 3 月 22 日 (木)～24 日 (土)

【提供時間】 5:30P.M.～10:00P.M.

【料 金】 ディナーコース 1 名さま ¥20,000

後援 イタリア大使館 / イタリア政府観光局 / マリオット・インターナショナル

協賛 アリタリア / フェラーリ・スプマンテ



MARRIOTT REWARDS moments | spg.moments



All-Day Dining OASIS GARDEN (内観)

【イベントメニュー】

Aperitivo

- イタリアンパセリのスポンジ アンチョビとバター
- スカンピバーガー ラットウーガとアーモンド
- レモン風味のツナムース ベビーホットドッグ

Amuse bouche

- 柔らかなポレンタとゴルゴンゾーラ ロンバルディア州ヴァルツィ産サラミ

Antipasto Starters

- カツオのたたき柑橘の香り ビーツとヨーグルトソース
- ポテトと茸のカプチーノスープ 黒トリュフ添え

Primo First Courses

- ミラノ風リゾット オッソブーコのラグーとグレモラータ
- “ミゼリア・エ・ノビルタ” パスタの調べ

Secondo Main Courses

- 帆立貝のソテー 紋甲イカのパスタ グリーンピースソース
- ポークとサヴォイキャベツの“カッソーラ” ミラノ風

Pre Dessert

- クロワッサンのコルネット ジェラート・サンド

Dessert

- “ティラミス”エクセルシオール ホテル ガリア スタイル



ミラノ風リゾット オッソブーコのラグーとグレモラータ



ポークとサヴォイキャベツの“カッソーラ”
ミラノ風



“ティラミス”エクセルシオール ホテル
ガリア スタイル

【ランチメニュー】

2018年2月1日(木)～3月31日(土)の期間、ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町「All-Day Dining OASIS GARDEN(36階)」にてエクセルシオールホテル ガリア,ラグジュアリーコレクションホテル,ミラノ」エグゼクティブシェフ ヴィンツェンツォ・レヴァノ氏監修メニュー(提供時間 11:30A.M.～15:30P.M.)を販売いたします。



3種のトマトスパゲッティ ブラッター
チーズとレモン ¥2,400



スズキのアクアパッツァ“crazy water style”
¥3,500



ミラノ風 仔牛のオッソブーコ煮込み
ポレンタ添え ¥3,200

※上記3メニューは、セミブッフェのメインディッシュとしてもご賞味いただけます。

セミブッフェランチ ¥4,800(前菜、メインディッシュ、デザート、コーヒー・紅茶)

※料金には、消費税が含まれております。別途サービス料10%が加算されます。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※特定原材料 7 品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは、係りにお申し出ください。

お客さまからのご予約・お問合せは

■ ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町

レストラン予約 TEL: 03-3234-1136 (受付時間 10:00A.M.～8:00P.M. 土休日は7:00P.M.まで)

◆宿泊プラン◆

“ヴィンツェンツォ・レヴァノ 美食の宴 ステイプラン

スペシャルディナーがセットになった宿泊プランです。

【期 間】:2017年3月22日(木)～24日(土)

【料 金】:1室2名さまご利用時(1名さま) ¥53,588.より

【内 容】:1泊、夕食、朝食、消費税、サービス料、宿泊税

【お客さまからのお問合せ】TEL:03-3234-1111

