

おかげさまで  
新宿プリンスホテルは  
3月3日で開業33周年



新宿プリンスホテル 開業33周年記念  
レストラン アリタリア (B2)

## 2010プリンスホテル 春のイタリアンフェスタ

～ピオヴァネッリ・ブルーノの特選料理～



北イタリアのロンバルディア州のシェフ、ピオヴァネッリ・ブルーノ氏が来日。  
イタリアで数々の賞に輝いたシェフのレシピを味わっていただける、  
春のイタリアンフェアです。カラフルで笑顔がひろがる料理の数々を召しあがれ。

期間 = 2010年3月29日(月)・30日(火)・31日(水)・4月6日(火)・7日(水)

時間 = ランチ 11:30A.M. ~ 3:00P.M. (ラストオーダー2:30P.M.)

ディナー 5:30P.M. ~ 9:30P.M. (ラストオーダー9:00P.M.)

協力・協賛



### 3月29日・30日・31日 MENU (4月6日・7日は裏面をご覧ください)

#### PRANZO

ランチコース

¥5,000

Noci di capesante in crosta di olive nere con tartara di  
pomodori alla maggiorana

黒オリーブの衣をまとった活ホタテのソテー

Linguine al pesce spada

カジキマグロのリングイネ

Spigola in Panzanella con olio al basilico

スズキのパンツァネッラ

oppure

または

Filetto di vitello al bacon con vegetali  
e spaghetti di riso fritti

仔牛フィレ肉のベーコン巻

ライスヌードルのフリットを添えて

Dolce

本日のシェフおすすめデザート

Caffè espresso

エスプレッソコーヒー

#### CENA

ディナーコース

¥10,000

Gamberoni su passata di fagioli e Porri Fritti

クルマエビの蒸し焼き ジャガイモと

白いんげん豆のピューレとともに

Risottino alle verdure e pesce persico

野菜とスズキのリゾット

Spiedino di capesante al bacon con radicchio

活ホタテとベーコンのスピエディーノ

oppure

または

Filletto di ITOYORI in crosta di pane e olive nere

ブラックオリーブ風味のイトヨリのグラタン

オープン焼き

Costolette di agnello ai pistacchi con patate dolci

仔羊肉のコトレッタ ピスタチオ風味

oppure

または

Tagliata di manzo alla griglia con crocchette al formaggio

国産牛肉のタリアータ チーズのクロケットとともに

Dolce

本日のシェフおすすめデザート

Caffè espresso

エスプレッソコーヒー

RESTAURANT  
**Alitalia**

 Prince Hotel  
Shinjuku

【お問合せ・ご予約は】

新宿プリンスホテル

03 3205 1111

レストラン アリタリア (B2) まで

[www.princehotels.co.jp/shinjuku/](http://www.princehotels.co.jp/shinjuku/)

内容は変更になる場合がございます。  
料金にはサービス料、消費税が含まれております。  
満席などご利用いただけない場合がございます。  
あらかじめご確認、ご予約のうえご利用ください。

PRANZO  
ランチコース  
¥5,000

Coda di rospo frita allo zafferano  
con verdure in carpione  
アンコウのサフラン風味フライ 野菜添え

Risotto di zucca con contorno di gamberetti e lardo  
カボチャのリゾット 小エビとラルドとともに

SAWARA in padella con purè di topinambur e sedano  
鱈のソテー 2種のピューレ イカスミ飾り

oppure  
または

Rotolo di pollo con peperoni e curry  
銘柄鶏胸肉のロール巻き  
ピーマンとカレー風味

Dolce

本日のシェフおすすめデザート

Caffè espresso  
エスプレッソコーヒー

CENA  
ディナーコース  
¥10,000

Tonno rosso marinato e ricotta con contorno di  
uova di salmone e asparagi

鮭の赤身のマリネ  
リコッタチーズ、いくら、アスパラ添え

Risotto al radicchio rosso e barolo  
ラディッキオのリゾット バローロ風味

Capesante alla crema di riso e maggiorana  
活ホタテのソテー ライスと  
マジョラムのクリーム 茸添え

oppure  
または

Spigola in panzanella con olio al basilico  
スズキのパンツァネッラ

Costolette di agnello ai pistacchi con patate dolci  
仔羊肉のコトレッタ ピスタチオ風味

oppure  
または

Filetto di manzo con purè di zucca  
e salsa al cioccolato  
国産牛フィレ肉のソテー  
カボチャのピューレ チョコレートソース

Dolce

本日のシェフおすすめデザート

Caffè espresso  
エスプレッソコーヒー



Piovanelli Bruno  
ピオヴァネッリ・ブルーノ

1974年6月2日生まれ (35才)

2006年～現在

Ristorante Hostaria 1735 オーナーシェフ

2005年、2006年

ロンバルディア州シェフコンクールにて金賞受賞

2006年

ワールドカップドイツ大会時、ブレーシャ代表シェフに就任

2007年

イタリアリゾットコンクール第1位

協力・協賛



内容は変更になる場合がございます。  
料金にはサービス料、消費税が含まれております。  
満席などご利用いただけない場合がございます。  
あらかじめご確認、ご予約のうえご利用ください。

【お問合せ・ご予約は】

新宿プリンスホテル

03 3205 1111

レストラン アリタリア (B2)まで

[www.princehotels.co.jp/shinjuku/](http://www.princehotels.co.jp/shinjuku/)