

軽井沢 浅間プリンスホテル
リストランテ カノビアーノ
料理長 植竹隆政シェフフェア

植竹 隆政氏を招聘し、一夜限りのスペシャルイベントを開催いたします。

イタリア料理の名店「リストランテ カノビアーノ」。

バター、クリームなどの動物性油脂やニンニク、唐辛子を使用せず、
オリーブオイルや野菜などの素材本来の豊かな味わいを大切に創られています。

Menu

とうもろこしのプロマンジェ
シマエビとカラスミの冷製カッペリーニ
カツオのわら焼きのカルパッチョ、サラダ仕立て
アユと焼きなす、九条ネギ、冬ガンのスープ
冷たいカルボナーラのスパゲッティニ サマートリュフ風味
タチウオのポワレ、カラフルトマトのソースゆずこしょう風味 グリーンアスパラの焼きリゾット添え
和牛ヒレ肉のグリル、ジロールソース 夏の焼き野菜添え
カカオのクレープ、マスカルポーネクリームづつみ 熱いベリーソースと黒糖ジェラート添え
カフェ

期日 2018年 7月28日(土)

会場 軽井沢 浅間プリンスホテル
ダイニングルーム ジャルダン デ テ

時間 6:00 P.M. 開宴 (受付 5:00 P.M.より)

料金 1名さま ¥15,000 **予約制**



植竹 隆政氏 Takamasa Uetake

1963年神奈川県生まれ。高校卒業後、東京調理専門学校で和食、中華、西洋料理を学び「バスタバスタ」の開業メンバーとして活躍。その後単身イタリアに渡り、3年間の修行の中でオリーブ油とイタリア野菜の美味しさに開眼。帰国後ピゴロッソの料理長を経て、1999年11月東京・代官山に「カノビアーノ」をオープン。その後、全国各地のレストランの料理監修なども行っている。2017年5月、代官山からホテル雅叙園東京に移転し、滋味深い料理を変わらずに提供している。

※料金には1名さまのディナー、サービス料・消費税が含まれております。※ご予約は「ダイニングルーム ジャルダンデテ」へお申し付けください。※席に限りがございますので、お早めにご予約ください。
※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、係にお申し出ください。 ※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。