

第8回 『料理長オリヴィエ・ロドリゲズと愉しむ、シェフズテーブル』のご案内 豊穡の地、トスカーナの香りが息づくスペシャルディナー

マンダリン オリエンタル 東京では9月26日(日)、フレンチインスパイアダイニング「シグネチャー」におきまして、今年8回目の『料理長オリヴィエ・ロドリゲズと愉しむ、シェフズテーブル』を開催いたします。シェフオリヴィエが4年間のフィレンツェ滞在時に学び、感じ、そして習得したトスカーナ料理。今回、シェフオリヴィエが、彼の貴重な経験を元に独自にアレンジして昇華させた、トスカーナの香りが息づく美味の数々を皆さまにお届けいたします。イタリアでも最も豊かな自然に恵まれた、トスカーナ州は、芸術の宝庫、そして州都のフィレンツェはルネッサンス文化が花開いた街です。また、トスカーナの名家メディチ家とフランス王室の縁組が現代のフランス料理に多大な影響を与えたといわれ、イタリアの代表的なワインも多くはここトスカーナで産まれていることから伺えるように、トスカーナ地方の食文化は多彩な歴史と深く結びついてきました。豊かな大地で育まれた食材をふんだんに使用した料理と、シェフソムリエ加茂がご提案するワインセレクションをご堪能いただきながら、シェフとの楽しい会話で、この特別なひとときをお楽しみください。

日時： 9月26日(日) 17:30開始

場所： マンダリン オリエンタル 東京 37階「シグネチャー」

内容： プライベートワインセラーにてアペリティフとシグネチャー個室での特別ディナー

参加費： お一人様 27,000円 (料理、ワインを含む/税込・サービス料別途)

定員： 先着8名様 (定員になり次第、締め切らせていただきます)

ご予約： レストラン予約にてお電話で承ります 0120-806-823



Menu

Passatina di ceci con pancetta e scampi saltati
ラングスティースのソテー ひよこ豆とパンチェッタのピューレ

I Pici alla Senese con aglio,
acciughe e briciole di pane alle erbe
ピーチパスタ にんにくとアンチョビ ハーブ入りパン粉のクルトン

Il Cacciucco con gnocchi di patate
allo zafferano di San Gimignano
リヴォルノ風カッチュッコ サフラン風味のジャガイモニョッキ

Risotto mantecato ai funghi
con ragù di pernice al ginepro e Scorzone
野生のキノコのリゾット ペルトローのラグーと秋トリュフを添えて

Costata di Cinta Senese al rosmarino e salvia,
carciofi farciti e zampe al Peposo
仔豚背肉のロースト アーティーチョークのファルシイ
胡椒風味のすね肉の煮込み

La schiacciata con l'uva,
il gelato alla grappa e lo zabaione al mosto
ブドウ入りスキヤッチャータ グラッパのジェラート
ワイン風味のザバイオーネ