

食べログ★4.84 を誇るイタリアンの鬼才・小林幸司シェフとの クリスマス限定コラボが実現！

恵比寿ガーデンプレイスで特別コースを提供

～食べログ★4.84 を誇る小林幸司シェフ自らが腕を振るう
たった一度の思い出溢れるコースをクリスマスに特別な人と堪能～

気軽に本格南イタリア料理を楽しめる「Bacio di Giulietta」(恵比寿店・日テレ店) / 「di Giulietta」(大宮店)にて、食べログのイタリアン部門で日本一(4.84 ポイント)を誇るレストラン「Fogliolina della Porta Fortuna」(長野/軽井沢)のオーナーで日本イタリア料理界の鬼才・小林 幸司シェフとコラボレーションしたクリスマス特別コース『Proposta di Natale 2018』を、2018年12月22日(土)～12月25日(火)の期間限定で提供いたします。またお越しいただいた方限定で、小林幸司シェフ直筆サイン入りのクリスマス特別コースメニューをプレゼントいたします。なお期間中、12月23日(日)・24日(月)は小林シェフ自らコース提供いたします。(恵比寿店のみ)

■日本イタリア料理界の鬼才・小林 幸司シェフの 2018 クリスマスメニューが楽しめるのは「Bacio di Giulietta」だけ

『Proposta di Natale 2018(プロポスタ ディ ナターレ)』は、一年に一度の特別な日を特別な方と特別な場所で過ごして頂く為に、小林シェフが考案された、スペシャルクリスマスコースになっております。コースは素材の特徴を最大限に生かした自慢の6品です。カップリングワイン4杯も料理との相性を一番に考えたワインをリストアップしております。

■たった一度の思い出溢れるスペシャルなクリスマスディナーを提供

小林幸司シェフのオリジナルアペリティーボから始まり、新鮮な手長海老とういきょうのタルタルは、厳選されたポットルガが味の決め手。素材の味を生かしたフォアグラ入りのスプリ、その後は、黒トリュフの風味豊かな“カルボナーラ”を提供。メインとなる肉料理は、シェフこだわりのハーブ類でマリネされた鴨肉を使用、最高の焼き加減で提供致します。デザートは、カスタードクリームとホットチョコレートのクレミーノ、マスカルポーネチーズのパウンドケーキで大人の味わいになっております。



■クリスマス特別コース 詳細

<コース名称>

Proposta di Natale 2018

<提供期間>

2018年12月22日(土)~12月25日(火)

<提供店舗>

Bacio di Giulietta 恵比寿ガーデンプレイス店、

Bacio di Giulietta 日テレプラザ店

di Giulietta そごう大宮店

<コース内容>

Aperitivo

ウェルカムスプマンテ

Stuzzichino

手長海老とういきょう、ボツタルガのタルタル仕立て スカローニョとキャビアのインサラータ、ブルスケッタ添え

Antipasto

淡路天然釜揚げしらすとフォアグラのスプリ イイダコと菊芋のストウファート

Primo

タリアテッレのカルボナーラ仕立てオリーブ風味 黒トリュフの香り

Second

鴨胸肉のインパデッラ 鶏の内臓とカルドンチェッロのストウファート りんごとゴルゴンゾーラのグラティナート添え

Primoalfine

ボツタルガのスパゲッティ

Dolce

ヴィンコット風味のクレミーノ チョコレートとアマレーナ入りマスカルポーネ風味のパウンドケーキ

Caffe

※仕入の状況などで一部メニューが変更になる場合がございます

※ライトコースには Stuzzichino と Primoalfine が含まれません。

<価格> (Bacio di Giulietta 恵比寿ガーデンプレイス店)

～23日・24日は小林シェフ自らのおもてなしコースになっております～				
要予約	22(土)	23(日)	24(土)	25(日)
12:00～14:00	¥13,000 (ライトコース ¥7,000)	¥15,000 (ライトコース ¥8,000)	¥15,000 (ライトコース ¥8,000)	通常
17:00～19:00 or 19:30～21:30 (2部制)	¥13,000	¥15,000	¥15,000	¥13,000

※表示価格は税別になります

<価格> (Bacio di Giulietta 日テレプラザ店)

要予約	22(土)	23(日)	24(土)	25(日)
17:00～19:00 or 19:30～21:30 (2部制)	¥12,000 (ライトコース ¥7,000)	¥12,000 (ライトコース ¥7,000)	¥12,000 (ライトコース ¥7,000)	¥12,000 (ライトコース ¥7,000)

※表示価格は税別になります

<価格> (di Giulietta そごう大宮店)

要予約	22(土)	23(日)	24(土)	25(日)
17:00～19:00 or 19:30～21:30 (2部制)	¥10,000 (ライトコース ¥6,000)	¥10,000 (ライトコース ¥6,000)	¥10,000 (ライトコース ¥6,000)	¥10,000 (ライトコース ¥6,000)

※表示価格は税別になります

<ご予約>

お電話にてご予約ください。

「Bacio di Giulietta」恵比寿ガーデンプレイス店 TEL: 03-3473-9187

「Bacio di Giulietta」日テレプラザ店 TEL: 03-5537-1255

「di Giulietta」そごう大宮店 TEL: 048-788-2218

<恵比寿ガーデンプレイス店>

所在地 : 東京都渋谷区恵比寿 4-20-2 恵比寿ガーデンテラス貳番館 1F
(各線 恵比寿駅より 徒歩 8分)

営業時間 : 11:00 - 22:30 (L.O21:30)・不定休 (ビルの休館に準ずる)

TEL : 03-3473-9187

<日テレプラザ店>

所在地 : 東京都港区東新橋 1-6-1 日本テレビタワー1F
(各線 新橋駅・汐留駅より 徒歩 1～4分)

営業時間 : 11:00 - 22:30 (L.O22:00)・不定休 (ビルの休館に準ずる)

TEL : 03-5537-1255

<そごう大宮店>

所在地 : 埼玉県さいたま市大宮区桜木町 1-6-2 そごう大宮店 9 階
(各線 大宮駅より 徒歩 3 分)

営業時間 : 11:00~22:00(L.o21:30)

TEL : 048-788-2218

【小林 幸司シェフ プロフィール】

愛知県出身、1958 年生まれ。

26 歳でオーナーシェフとしてイタリア料理店を名古屋にオープンさせる。繁盛していたにも関わらず店を閉めイタリアへ。当時イタリア最高峰のレストランと評判だった「リストランテ・ヴィッサーニ」に入店し、わずか 1 年半、31 歳で料理長に抜擢される。2002 年 44 歳の時、東京中目黒に「フォリオリーナ・デッラ・ポルタ・フォルトゥーナ」をオープン。「一日一組。完全予約制」のレストランとして、多くの著名人や、食通から圧倒的な支持を受けるが、2011 年 1 月、究極の調理環境とサービス空間を求め、長野・軽井沢に「フォリオリーナ・デッラ・ポルタ・フォルトゥーナ」を移転してオープンさせる。

現在、食べログのポイント 4.84 でイタリアン部門で日本一。