



画像はイメージ

ITALIAN FOOD FAIR with CARLO BRESCIANI

“イタリア料理の饗宴” カルロ・ブレジャーニ 招聘フェア

イタリアの有名レストラン「アンティーカ・カッシーナ・サン・ザーゴ」のオーナーシェフ カルロ・ブレジャーニ氏を招聘した特別な二日間です。「世界料理コンクール」金賞など、数多の輝かしい受賞歴を誇るブレジャーニ氏が最も得意とする鱈を使った料理や、ラヴィオリ、リゾットをはじめとした珠玉のイタリア料理の数々を、存分にお楽しみください。

■ March 11 & 12, 2017 2017年3月11日(土)・12日(日)

Italian Restaurant “LA VELA” イタリア料理「ラヴェラ」

- Lunch Buffet ¥3,900 per person
ランチbuffet お一人様 ¥3,900
【1st/1部】 11:30 a.m.～ 【2nd/2部】 1:30 p.m.～
- Dinner Course ¥6,400 / ¥8,300 per person
ディナーコース お一人様 ¥6,400 / ¥8,300

French Restaurant “AZUR” フランス料理「アジュール」

- Lunch Course ¥5,000 / ¥6,500 per person
ランチコース お一人様 ¥5,000 / ¥6,500
- Dinner Course ¥10,500 per person
ディナーコース お一人様 ¥10,500

2FL. Italian Restaurant “LA VELA”
2階 イタリア料理「ラヴェラ」

2FL. French Restaurant “AZUR”
2階 フランス料理「アジュール」

For reservations and inquiries
ご予約・お問い合わせ

レストラン予約 (9:00 a.m.-9:00 p.m.)

Tel. 045-223-2267 (直通)

Supported by Monte Bussan K.K.
協賛: モンテ物産株式会社

Tax and service charge included.
上記は税金・サービス料込み

Live the InterContinental life.

ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル 神奈川県横浜市西区みなとみらい1-1-1 Tel:045-223-2222 (代表)

TOKYO

OSAKA

CHICAGO

WASHINGTON

NEW YORK

LONDON

PARIS

MARSEILLE

DUBAI

KOH SAMUI

SINGAPORE



INTERCONTINENTAL®
YOKOHAMA GRAND

www.interconti.co.jp/yokohama

ITALIAN FOOD FAIR with CARLO BRESCIANI

カルロ・ブレッシャーニ 招聘フェア

Italian Restaurant “LA VELA” イタリア料理「ラ ヴェラ」

Dinner Menu

¥6,400

Stuzzichino
一口前菜

Millefoglie di trota marinata
鱒のマリネのミルフィーユ

Troffie al pesto di radicchio e ricotta infornata
ラディッキョのペーストとオープンで焼いた
リッコタのトロフィエ

Carré di agnello arrostito salsa menta
仔羊のロースト
ピスタチオが入ったマスタードグラタン仕立て
ミント風味のヴェネチアソース

Torta di ricotta fredda con fragole
冷たいリコッタチーズのトルタ イチゴ添え

Caffè / Tè / Espresso
コーヒー、紅茶 または バリスタが淹れるエスプレッソ

Dinner Menu

¥8,300

Stuzzichino
一口前菜

Anguilla marinata
鰻の香草マリネ ポレンタ添え

Ravioli di zucca e capesante
カボチャとホタテの詰め物のラヴィオリ
ズッキーニペースト添え

Rombo spadellato con patate e olive al coriandolo
平目のソテー ジャガイモとオリーブ添え

Filetto di manzo arrosto
牛フィレのロースト ピッツァイオーラソース

Mousse al whiskey con la salsa alle prugne
ウイスキー風味のチョコレートムース プルーンソース

Caffè / Tè / Espresso
コーヒー、紅茶 または バリスタが淹れるエスプレッソ

French Restaurant “AZUR” フランス料理「アジュール」

Dinner Menu

¥10,500

Fagottino ai porcini e taleggio
ボルチーニとタレージョのファゴッティーノ

Trota marinata alla mediterranea
鱒のマリネ 地中海風

Risottino mantecato al ragù di coniglio
ウサギのラグーのリゾット

Filetto di triglia in padella con cavolfiori e broccoli
ヒメジのソテー
カリフラワーとブロッコリーのソース

Rosettine di vitello con porcini e gorgonzola
仔牛フィレ肉
ボルチーニとゴルゴンゾーラ添え

または

Saltimbocca di agnello con salvia e prosciutto
仔羊と生ハムのサルティンボッカ
ジャガイモのミルフィーユ添え

Crema cotta al caffè
クレマ・コッタ エスプレッソ風味

Caffè
コーヒー

※ 食材の入荷状況により、料理内容が変更になる場合がございます。

バリスタ
中川直也氏
来店

フェア期間中、イタリア料理「ラ ヴェラ」には、IIAC（イタリア国際カフェテイスト協会）認定マスタープロフェッショナル*の称号を持つ中川直也氏が来店。バリスタ自らがサービスする本格エスプレッソをお楽しみいただけます。

*IIACのマスタープロフェッショナルの称号をもつ協会の認定講師は、世界で7名のみ

カルロ・ブレッシャーニ Carlo Bresciani

“アンティーカ・カッシーナ・サン・ザーゴ” オーナーシェフ。

イタリア司厨士協会副会長、ロンバルディア州チームマネージャー、プレーシャ司厨士協会副会長、イタリア料理大使、イタリア司厨士協会取締役。「ビエール・テタンジェ国際料理コンクール」イタリア部門優勝、「世界料理コンクール」金賞など、数多の受賞歴を持ち、1998年教皇ヨハネ・パウロ2世、2009年教皇ベネディクト16世がプレージャ訪問の際には、バンケット料理を担当するなど、輝かしい経歴を誇る。