



# NEWS RELEASE

報道関係各位

2009年10月吉日  
株式会社エイチ・エス・ジー

～本場イタリア リグーリア地方ジェノヴァの味を体感できる6日間～  
**「Antica Osteria del Bai フェア」開催**  
11月18日(水)～23日(月)  
ホテル西洋 銀座 イタリア料理「アトーレ」にて

ホテル西洋 銀座, A Rosewood Hotel (所在地: 東京都中央区銀座1-11-2 総支配人: ロイド S. ナカノ) では、11月18日(水)～23日(月)の6日間、イタリア北部リグーリア地方ジェノヴァの「Antica Osteria del Bai」のイタリア人シェフ Gianni MALAGOLI 氏を招き、海沿いの町 ジェノヴァの人気レストランの味を体感できる「Antica Osteria del Bai フェア (アンティカ オステリア デル バイ フェア)」を、イタリア料理「アトーレ」で開催いたします。

レストラン「Antica Osteria del Bai (アンティカ オステリア デル バイ)」の建物は、元々400年前に古代小サラセンの要塞に似せて建てられたもので、1860年には、GARIBALDI 将軍がイタリア統一戦を成し遂げる前に休息した場所であり、後年法王 Pius7 世が宿泊した宿でもある、海に面したイタリアの由緒ある歴史建造物の一つです。シェフの MALAGOLI 氏は、16歳より料理の世界に入り、1969年に現レストランを手に入れ、早期にジェノヴァの有名なレストランへと育て上げ現在に至ります。当レストランの常連客には、前イタリア大統領の Oscar Luigi Scalfaro 氏、歌手の Eric Clapton、俳優のロバート・デ・ニーロ氏やスポーツ選手の Genoa や Sampdoria サッカーチーム選手等国内外のショービジネス界の著名人が数多く名を連ねる他、氏は、2001年にジェノヴァで開催された G8 サミットの総料理長を務めた後、イギリス首相とイタリア首相の会食会を開催するなど、各国元首の舌も魅了してきました。

MALAGOLI 氏の料理のスタイルは、シーフードをメインに、バジルやマジョラムなどの香草を用い、バターの代わりにエクストラヴァージンオリーブオイルを使いながら、素材の味を活かした軽く上品な味わいのリグーリア地方の伝統料理をベースに、氏自身の独創性を加え、ユニークな領域に達しています。

期間中、「アトーレ」では、MALAGOLI 氏とアトーレシェフ坪田博満がコラボレーションしてイタリア、日本の食材を自在に操る独創的な料理の世界をランチ、ディナーコース及びアラカルトで提供する他、23日には、リグーリア地方など北イタリアの厳選ワインと MALAGOLI 氏の料理のマリアージュを披露する1日限定のワインディナーも開催します。「アトーレ」にて、秋のジェノヴァの香りをご堪能いただきます。

## 「Antica Osteria del Bai フェア」

- 期間: 2009年11月18日(水)～23日(月・祭)
- 時間: ランチ 11:30～15:30 (14:30LO)  
ディナー 17:30～23:00 (21:30LO)  
\*23日(月・祭)のディナーのみ、～22:00(20:30LO)
- 価格: ランチコース ¥5,250/¥8,400 (税込み・サ別)  
ディナーコース ¥8,400/¥12,600 (税込み・サ別)  
\* その他アラカルトもあり。

## 「北イタリアワインとシェフ MALAGOLI のコラボレーションディナー」

- 日時: 2009年11月23日(月・祝) 19:00 開演
- 場所: 「アトーレ」レストランテ(B1F)
- 料金: 15,750円 (税込み・サービス料別)  
(料金には、ワイン、フルコースディナーが含まれております。)
- 人数: 30名様
- ご予約・お問合わせ: 「アトーレ」 03-3535-1163 (直通)



※改装前の外観です

【資料】

＜サンプルメニュー＞

ランチタイム、ディナータイム共通コースメニュー(8,400円)より

**Piccolo capon magro : Piatto tipico della tradizione Ligure**  
海の幸と野菜の伝統的料理 “カッポン マグロ” を小さなサラダ仕立てに

**Troffiette al pesto con patate e fagiolini**  
ジェノヴァの手打ちパスタ トロフィエッテ インゲンとジャガイモのバジリコペースト

**Pesce cappone in cartoccio con verdure stufate al rosmarino e petali di pomodoro canditi**  
カサゴとローズマリー風味の季節野菜、トマトコンフィの紙包み焼き

**Agnello in fricasea con carciofi**  
仔羊背肉とカルチョフィのフリカッセ リグーリア風

**Semifreddo al torrone e cioccolato con salsa all'arancia amara**  
トローネとチョコレートのセミフレッド ほろ苦いオレンジソース

**Caffè**

コーヒー

注：上記メニューは、食材の都合などにより一部変更になる場合があります。



※画像はイメージです



※画像はイメージです

【本件に関するお問い合わせ】

ホテル西洋 銀座 マーケティング PR担当

press@seiyo-ginza.co.jp