



NEWS RELEASE

報道関係各位

2010年7月吉日
株式会社エイチ・エス・ジー

～暑い夏を取り切る、“涼”・“スタミナ”・“辛味”をテーマにした夏のフェア～
ジャンボ串焼き “スピエディーノ” & 自家製サングリア
7月1日(木)～8月31日(火) イタリア料理「アトーレ」トラットリア(B1F)にて

ホテル西洋 銀座（所在地：東京都中央区銀座1-11-2 支配人：細井泰彦）では、2010年7月1日（木）～8月31日（火）の期間限定で、ジャンボ串焼き“スピエディーノ”をはじめとした、暑い夏を取り切る夏季限定メニューを、イタリア料理「アトーレ」（B1F）にて提供致します。

イタリア料理「アトーレ」の「トラットリア」は、シェフ坪田満博が毎日築地市場に出向き選ぶ新鮮な旬の野菜や魚介を、自由な発想で操るイタリアン創作料理とベーシックなイタリア料理を提供しており、季節の食材を生かした楽しいイタリア料理をお召し上がり頂けます。

今夏のアトーレでは、“涼”・“スタミナ”・“辛味（ホット）”をテーマに、シェフ坪田が暑い夏を乗り切る限定メニューをご用意致します。メインとなるジャンボ串焼き“スピエディーノ”は、ジューシーなお肉や新鮮なお野菜、山の幸や海の幸をレモン・赤唐辛子のにんにくペースト・ジェノヴェーゼ・粒マスタード・ピンクソルト、の5種の薬味を添えて召し上がっていただくイタリアンバーベキューで、薬味のバリエーションをお楽しみいただけます。

その他、毎年好評をいただいている冷製パスタや自家製のサングリアなど、夏らしい豊富なメニューを提供いたします。

暑い夏を乗り切る、スタミナ満点のメニューを、ホテル西洋 銀座でお楽しみ下さい。

【アトーレ トラットリア夏のフェア概要】

- 場所 : 「アトーレ」イタリア料理 トラットリア
- 期間 : 2010年7月1日(木)～8月31日(火)
- 時間 : 平日 11:30～21:30(L.O.)
日曜・祝日 11:30～20:30(L.O.)
- 予約・お問い合わせ :
「アトーレ」 03-3535-1163(直)



<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

【メニュー一例】 ※料金は全て、税込み・サービス料込みです。

前菜

- ・前菜“とりあえず” ￥1,800
(スキッチャータ (アミューズ)・前菜3品盛り合わせ・冷製カップスープ)
- ・冷前菜6品盛り合わせ (2~3人前) ￥2,650

冷製パスタ

- ・生ウニを添えた地中海風ガスパチオ仕立てのカペッリーニ ￥1,700
- ・焼き茄子と生姜風味の鴨ロースト、九条葱の香るカペッリーニ ￥1,500

温製パスタ

- ・アナゴと焼き野菜のトマトソース プッタネスカ風 スパゲッティ ￥1,500
- ・イペリコ豚粗挽きスパイシーミートソースのスパゲッティ ￥1,700

メインディッシュ

- ・ジャンボ串焼き スピエディーノ (2~3人前) ￥3,500
(レモン・赤唐辛子のにんにくペースト・ジェノヴェーゼ・粒マスタード・
ピンクソルト、5種のコンディメントを添えて)
- ・豚スペアリブ ホテル西洋銀座特製オレンジマーメイドグリル ￥2,500
- ・いわい鶏骨付きモモのフレッシュハーブグリル ￥2,200
- ・帆立貝の殻焼き 完熟トマトとバルサミコ ￥2,000

自家製サングリア

- ・旬の果実香る自家製サングリアカクテル (白又は赤ワインベース) ￥1,000

