



8th Wine maker's dinner  
**Strada dell'Vino** (ワインの道) からボルゲリ村へ

グラッタマッコとは?

グラッタマッコへの道はヨーロッパで一番長く美しい一直線の並木道で「Strada dell'Vino・ワインの道」と言われています。

イタリアでも有名な糸杉の並木道(この並木道は海に伸びています)まで来ると、その左側終点がボルゲリ村です。そこで造られているグラッタマッコこそ「スーパー・タスカン」と呼ばれ、サッシカイアやオルネライアなどと並び称される世界最高峰のワインなのです。

第8回ワインメーカーズディナー

2018/06/29(金) 17:30~ ¥10,000 (料理・ワイン・税・サービス料込み)



会場はピットーレ岩原本店



(写真はイメージです。)

グラッタマッコは、イタリア、トスカーナ州リヴォルノ県1977年創立。オーガニック農法の基準に従い、ICEAの認証を受けています。今回はグラッタマッコ社のマルテン・リールヴェルド氏をお迎えしてイタリアに想いを馳せながら、ピットーレ岩原本店自慢のお料理と共に楽しんでいただけるWine maker's dinnerです。お席に限りがございますのでお早目のご予約をお待ちしております。



Mr.Maarten Leereveld

Grattamacco CASTELLO COLLE MASSARI

“ピットーレのワインメーカーズディナーとは、イタリアからワインメーカーが来日し、そのワイン造りのこだわりや味、料理との相性などを直接お客様に説明し、その魅力をより深く味わいながら、ワインメーカーズディナーのための特別料理を楽しむイベントです。ワインと特別料理をかなりお得に楽しめる内容となっております。”

early summer 2018 6/18-7/13

LUNCH COURSE



ピットーレ初夏のランチコース ★開催期間:7月13日までの平日のランチタイム11:30~14:00(LO)(水曜定休) 平日限定

Fresh!!



イタリアンサラミ、生ハムを、お客様の目の前でスライスいたします。

Pizza!!



1. 本日のスープ
2. 季節のサラダ
3. イタリアンハムの盛り合わせ
4. ピッツァ8種類からお選びいただけます。(ピッツァは少し小さいサイズになります。)
5. ケーキとジェラート
6. コーヒー又は紅茶

ピッツァコース 2,680円(税込) パスタコース 2,680円(税込)

Pasta!!



1. 本日のスープ
2. 季節のサラダ
3. イタリアンハムの盛り合わせ
4. パスタ8種類からお選びいただけます。
5. ケーキとジェラート
6. コーヒー又は紅茶

Carne!!



1. イタリアンハムの盛り合わせ
2. 季節のサラダ又はスープ
3. ピッツァ8種類又はパスタ8種よりおひとつお選びいただけます。(ピッツァ、パスタは少し小さめになります。)
4. 国産牛モモ肉の薪焼きグリルのタリアータ
5. ケーキとジェラート
6. コーヒー又は紅茶

お肉料理コース 3,860円(税込)

★食材の入荷状況により多少変更がございます。★お料理の写像是イメージ(一例)になります。

