



ANA
CROWNE PLAZA®

FUKUOKA

ANA Crowne Plaza and Mario Frittoli Presents An Evening of Fine Tuscany Cuisine and Wine

マリオ・フリットリが贈る トスカーナ料理とワインのタベ

マリオフリットリ氏の故郷である、トスカーナの美しいリゾート地“ヴィアレージョ”のイタリア地方料理をベースに、イタリアと日本の四季を活かした料理の数々には、マリオ氏の歩む道・時間をお客様と共有したいという思いが込められています。お客様とコミュニケーションを大事にするマリオ氏ならではの心地よい時間をお楽しみください。



- 日時:2012.9.27(木)
開場:6:30pm お食事スタート:7:00pm
- 会場:2F クラウンランドボールルーム
- 料金:¥17,000(お料理・お飲物・税金・サービス料込)

協力: ANA 福岡日伊協会 Asahi monte bussan モンテ物産
Fiat Fukuoka Alfa Romeo Fukuoka
FERRARI OFFICIAL DEALER European Version



ご予約・お問合せ <宴会宿泊販売> 092-472-7300 E-mail: mailto:banquetsales@anacrowneplaza-fukuoka.jp

ANAクラウンプラザホテル福岡 〒812-0011 福岡市博多区博多駅前3丁目3番3号 Tel:092-471-7111 Fax:092-471-1109 www.anacrowneplaza-fukuoka.jp

宿泊予約 0120-455-655 www.anacrowneplaza.com | LONDON NEW YORK PARIS SHANGHAI SYDNEY PART OF OVER 360 CROWNE PLAZA HOTELS WORLDWIDE

MENU

メニュー

Tuna Tartar with Fresh Tomato Bruschetta and Gorgonzola

鮪のタルタル仕立て
トマトのブルスケッタと
ゴルゴンゾーラドルチェを合わせて

Risotto with Porcini Cream and Parmesan Waffle

ボルチーニのリゾット
パルメザンチーズワッフル添え

Sautéed Scallops with Saffron "Zabaione" Cream マジョラムの香る 帆立貝柱のソテー サフラン風味のザバイオーネ

Grilled Beef Tenderloin with Chianti Wine Sauce

牛肉のフィレグリル
キャンティワインソース

Traditional "Mario's" Tiramisu マリオ オリジナル ティラミス

Mario Frittoli



Executive Chef Mario Frittoli マリオフリットリ

Profile

1966年イタリア・ロンバルディア州
パヴィア生まれ。パスタの巨匠として
知られるアンジェロ・バラクッキ氏に
師事し、その後フレンチの巨匠ポール・
ボキューズ氏のもと、技術に磨きを
かける。
1987年、ポール・ボキューズ氏が
アンジェロ・バラクッキ氏と共に京都
と心齋橋の大丸にコーナーをオープン
するのに伴い来日。
1990年再来日し、その後東麻布の
“イル・ピノーロ”の総料理長に就任。
2002年、独立して“リストランテ・
ルクソール白金台”をオープン。
2008年8月5日、西麻布にオーナー
レストラン“マリオ・イ・センティエリ”
をオープン。

数カ国語を自由に操る国際感覚と
イタリア人らしい美的感覚、
フレンドリーな人柄で知られ、TV雑誌
など多方面で活躍中。



Montenisa Brut

モンテニーザ・ブリュット

ボトル内での30ヶ月以上にわたる熟成により、まろやかな味わいと、豊かできめ細かな泡立ちが得られます。ゴールドを帯びた色調。白桃やリンゴの凝縮したアロマに、イーストやトーストのニュアンスがあります。ブリュットに特徴的な生き活きとした果実味は、熟した果実の香りとともに、口中で深みとバランスの良さを感じさせ、繊細で充実した余韻があります。



Villa Antinori Bianco 2011

ヴィラ・アンティノリ・
ビアンコ 2011

麦藁色を呈し、フローラルな香りや砂糖漬けにした果物のような香りが微かに感じる複雑なアロマ。余韻は芳しいアロマが長く残り、バランスの取れたしっかりした味わい。スムーズで心地よく飲めるワインです。



Peppoli Chianti Classico 2009

ペポリ・
キャンティ・クラシコ 2009

濃いルビーレッドの色調で、ブラックベリーやチェリーのアロマと、丁寧な樽熟成に由来するスパイスやタバコの香りがあります。味わいは非常に充実していて、バニラやチョコレートのフレーバーがあり、柔らかなタンニンと生き活きとしたタンニンがサンジョヴェーゼの品種特性をよく現しています。複雑で長く続く、素晴らしい余韻があります。



Villa Antinori Rosso 2008

ヴィラ・アンティノリ・
ロッソ 2008

紫がかった深いルビー色。熟した果実、プラム、ジャム、ミント、チョコレートやタバコなどを彷彿させる豊潤で複雑なアロマがあります。口に含むとボディがありまろやか、ソフトでしなやかなタンニンが感じられます。余韻は長く、熟した果実の調子が残ります。