

2011年2月10日

報道関係各位

〒812-0011 福岡市博多区博多駅前 3-3-3
代表電話番号 092-471-7111

ANA クラウンプラザホテル福岡 若きイタリアンの啓蒙者 マリオフリットリ氏による イタリアンガラディナー開催

ANAクラウンプラザホテル福岡(福岡市博多区、総支配人 フェリユス・ジャン・ラファエル)は、3月29日に東京在住の有名シェフ、マリオ・フリットリ氏を招聘し、イタリア料理の美食会を開催いたします。今回の美食会は、春のトスカーナがテーマ。マリオ氏の美しくセンスあふれる料理の数々とともに、彼のイタリア人らしい、きさくな人柄にも、触れてください。

料理は、トスカーナワインの醸造家でもあり、フィレンツェ文化の醸造家とも称えられる、「マルケージ・デ・フレスコバルディ」と共にお楽しみください。

尚、当日はホテル内にて、同ワインの試飲会も開催いたします。

さらに、ディナーパーティの中では、「フィガロの結婚」などのオペラもお楽しみ頂けます。

また、イタリアを代表する高級車、FIAT や Alfa Romeo 、Ferrari が、ホテルエントランスに登場。当日は、まさにイタリア一色になります。

福岡、博多の春とともに、イタリアトスカーナの春の香りを存分にお楽しみください。

～ 若きイタリア料理の啓蒙者 マリオ・フリットリが贈る ～

春のトスカーナ料理と、ワイン、オペラの夕べ

開催日時 : 2011年3月29日(火) 19:00～ (開場 18:30～)

開催会場 : 2階 クラウンランドボールルーム

料金 : 17,000円 お料理・お飲み物・サービス料込

(メニュー例)

スカンピのソテー アーティチョーク添え タイムとマジョラムの香り

パッパルデッレ 牛テールの赤ワインソース煮込み&ほうぼうのオープン焼き

ブッタネスカソース

リコッタチーズときのこのペーストを挟んだ仔牛のソテー マルサラワインのソース 他



【トスカーナワイン「フレスコバルディ」の試飲会開催】

時間 : 13:00 ~ 18:00

場所 : 2階 宴会場

入場 : 無料

ワインアイテム : ポビーノ・ピノ・ネロ、カステルジョコンド・ブルネッコ
ディ・モンタルチャーノ、ピノ・グリージョ 他

【イタリアの高級車 FIAT Alfa Romeo Ferrari 展示】

ANA クラウンプラザホテル福岡、正面玄関には、イタリアを代表する高級車
FIAT、Alfa Romeo、Ferrari が登場！
来場するお客様を華やかにお迎えいたします。

【マリオ・フリットリ氏プロフィール】

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、料理の腕に磨きをかける
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・センチエリ”をオープン。

イタリア人らしい美的センスと、フレンドリーな人柄で知られ、メディアにも多く登場。

現在、NHKの朝の情報番組、「アサイチ」に出演中。



マリオ・フリットリ氏

(協賛・協力)

ANA ・ ENOTECA ・ Fiat FUKUOKA ・ Alfa Romeo Fukuoka ・ FRESCOBALDI
S.PELLEGRINO ・ 福岡日伊協会 ・ European Version

報道関係の問い合わせ先:

ANAクラウンプラザホテル福岡

担当者名 広報担当 森川忍

電話: 092-472-7767 FAX: 092-472-7705 E-mail: shinobu.morikawa@anacrowneplaza-fukuoka.jp