

Special Dinner

トスカーナワインとイタリアンライフスタイルを楽しむテラスパーティー

コルティブオーノ東京より 一夜限りのトスカーナのタペ開催のご案内

2016年10月31日(月) 19:00 ~ 21:30 (18:30 受付開始)

イタリア本国「バディア・ア・コルティブオーノ」より
イタリアン セレブリティのエマニュエラ・ストウッキ・プリネッティ氏が
来日します。自社のコルティブオーノワインをエマニュエラ氏が紹介しながら
有楽町の街が眼下に広がるオープンエアの自慢のテラス席でトスカーナ料理を
コーススタイルでお楽しみいただけます。 (※雨天の場合は店内で開催となります)

Emamuela Stucchi Prinetti
エマニュエラ・ストウッキ・プリネッティ氏

バディア ア コルティブオーノの6代目オーナー。
1930年創設以来、女性として初めて「キアンティ
クラシコ協会」の会長に選任されました。彼女は
600を超えるワイナリーをたばねる長となり、任期を
終了するまでの活躍が話題となるなどイタリアでは
有名な存在です。



Badia a Coltibuono

キアンティの由緒あるワイナリー「バディア・ア・コルティブオーノ」



イタリアで最も有名な、かつ由緒あるワインとしてキアンティが知られています。1051年
キアンティ地区で初めてワインを造ったのはベネディクト修道士でした。彼らはその地に
修道院を建て、そこを拠点に開墾しブドウ畑を造りました。その修道院が「バディア・ア・
コルティブオーノ(豊かな収穫のある修道院)」です。1846年ストウッキ・プリネッティ家
がこの地とワイン造りを受け継ぎ、その後も常に最高の品質を求め続け今ではイタリアを
代表するキアンティのワイナリーとして世界的な評価を得ています。

このワイナリーの隣に、キアンティワインを求めて訪れる人々をもてなすためのリストラ
ンテ・バディア・ア・コルティブオーノがあります。現オーナー・エマニュエラの母で、
メディチ家の末裔であるロレンツァ・ディ・メディチ・ストウッキがこのレストランを立ち
上げました。伝統的なトスカーナ料理とキアンティワインを存分に楽しむことができます。

当店はこのレストランとの提携により、ここ東京でイタリア
伝統の味「トスカーナ料理」を再現し、最高級のキアンティ
ワインとのマリアージュをお楽しみいただけます。



トスカーナ料理とコルティブオーノワインを楽しむコーススタイルです

10月31日(月)限定
特別メーカーズディナーコース

お一人様 ¥7,500+税

Antipasto

- ・フルーツマトのパンツァネッラ・クロカンテ
- ・季節の蒸し野菜のサラダ
- コルティブオーノ風自家製マヨネーズとサルサペルデ添え

Primo Piatto

- ・いんげん豆のスープ「パスタ エ ファジョーリ」マルタリアーティ添え
- ・バジルペーストと野菜のラザーニャ

Secondo Piatto

- ・トスカーナ地方の伝統料理 牛肉の黒胡椒煮込み「ペポーゾ」
- 玉ねぎのオープン焼き添え

Dolce & Caffè

- ・マロンクリームのカーク「モンテ・ピアンコ」
- ・コーヒー アーモンドのビスコッティ添え

ワインリスト (グラス1杯ずつのご提供とさせていただきます)

- | | |
|--------------------|--|
| Vino Spumante | ・フェッラーリ マキシマム ブリュット Ferrari Maxmam Brut |
| Badia a Coltibuono | ・トラッポリーネ Trappoline |
| | ・キアンティ クラシコ Chianti Classico |
| | ・キアンティ クラシコ リゼルヴァ Chianti Classico Riserva |

仕入状況により内容が一部変更になる場合がございますので、予め御了承くださいませ。



イタリア本国のレストラン・バディア・
ア・コルティブオーノ



コルティブオーノ東京 店内

【開催日時】

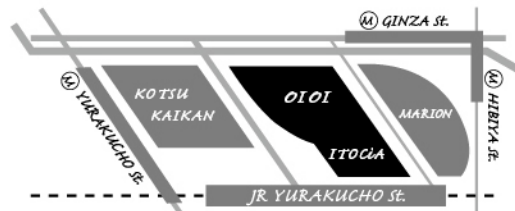
2016年10月31日(月)
19:00 ~ 21:30 (18:30 受付開始)

ご予約・お問い合わせは

TRATTORIA COLTIBUONO TOKYO

トラットリア コルティブオーノ 東京

TEL 03-3211-0550



〒100-0006 東京都千代田区有楽町2丁目7番1号 有楽町イトシア 4F
OPEN 11:00 - 23:00 (L.O. 22:00)