

# 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夕べ開催のご案内

2017年10月12日(木) 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ヌエラ・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ヌ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)

Emamuella Stucchi Prinetti  
 エマヌエラ・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・エマヌエラの母で、  
 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12日(木)限定  
 特別メーカーズディナーコース      お一人様 **¥7,500+税**

#### Antipasto

- ・ズッキーニのマリネ
- ・ミニトマト
- ・カプリーノのムースとパンのクロッカント

#### Primo Piatto

- ・ポロねぎのリゾット 自家製豚のレバーパテのせ

#### Secondo Piatto

- ・鴨のロースト ワインとドライブルーンのソース  
 キャベツソテー添え

#### Dolce & Caffè

- ・ヨーグルトとピーチクリームの特ルタ・デッラ・ノンナ
- ・コーヒー

### 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 プリュット

#### Badia a Coltibuono

- ・トラッポリーネ
- ・コッレベッコ
- ・キアンティ クラシコ リゼルヴァ 2007
- ・ヴァン サント デル キアンティ クラシコ

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】

2017年10月12日(木)  
 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)