



2012 年 6 月 13 日  
2012 年 6 月 29 日更新

シャングリ・ラ ホテル 東京  
イタリアンレストラン「ピャチーレ」にて

期間限定、イタリア ミシュラン 1 つ星シェフとのコラボレーションディナー  
『2 人のシェフによるモダン・トスカーナ料理の競演』を開催

シャングリ・ラ ホテル 東京 (2009 年 3 月開業、所在地:東京都千代田区丸の内 1-8-3 丸の内トラストタワー本館 総支配人:イェンス・モスカー) のシグネチャーレストランである、イタリアンレストラン「[ピャチーレ](#)」は、7 月 30 日(月)から 8 月 5 日(日)まで、イタリアはフィレンツェで、ミシュラン 1 つ星、またイタリアのレストラン格付けガイド本「ガンベロ・ロッソ」でも 80 点以上の高得点を持つ、今一番注目のレストラン、「オーラ・ダリア (Ora d'Aria)」のオーナーシェフ、マルコ・スタービレ氏を招聘し、「ピャチーレ」料理長パオロ・ペロシとのコラボレーション、『2 人のシェフによるモダン・トスカーナの競演』を開催いたします。8 月 3 日(金)には 8 品のスペシャルコースとトスカーナワインをお楽しみいただくガラ・ディナー(1 名様 25,000 円/サービス料 13%別途)を開催。また、期間中は、ディナーコース 15,000 円(6 品)/20,000 円(7 品)、ランチコース は 5,700 円(4 品)からご用意いたします。さらに、8 月 4 日(土)、5 日(日)のランチはプラス 4,500 円でスプマンテ「カデルボスコ社」のフランチャコルタ キュヴェ プレステージ NV をフリーフローでご提供いたします。



左上：マルコ・スタービレ氏

左下：パオロ・ペロシ

右：マルコ・スタービレ氏 料理イメージ

パオロ・ペロシはオーラ・ダリアの厨房に1年間いたこともあり、彼にとって 10 歳以上年上のマルコ・スタービレ氏はイタリア料理の先輩。ともにトスカーナ出身で、トスカーナの伝統料理を踏襲しつつ、シンプル、かつモダンでクリエイティブな“ネオ・イタリアン”と呼ばれる彼らの手法は、盛り付けの美しさや厳選した食材をシンプルかつ緻密な調理方法で斬新に組み合わせる、現代のイタリア料理です。

イタリアと日本の上質な食材を中心に使い、ディナーコースでは、前菜でマルコ・スタービレ氏が「卵のポッシェ、トマトとカラスミと共に」を提供すれば、パオロ・ペロシが「ポルチーニのフラン、チェリーとパルミジャーノのサラダ、ビターチョコレートソース」を、またパスタではマルコが「牛のトリッパのトルテッリ、バターの香り、セージとアンチョビー」を提供すれば、パオロは「トスカーナ風 スープリボリッタ入りラビオリ、ペコリーノピエンツァと黒トリュフ」を、などまさに現代イタリア料理の競演をお楽しみいただきます。ウィークエンドのランチでは、スプマンテのフリーフローのコースもご用意。また、シェフ、スタービレ氏がお席まで出向き、お客さまの目の前でグリルビーフを切り分けご提供いたします。

マルコ・スタービレ氏は、今、フィレンツェで一番注目を浴びているシェフ。フィレンツェでは、長年にわたる3つ星レストラン、「エノテカ・ピンクォーリ」以外でミシュランの星を持つのは、1つ星が2件のみ、そのうち「オーラ・ダリア」が唯一のオーナーシェフのレストランです。イタリアの多くのファインダイニングで経験を積み、シエナのコレ・ディ・ヴァル・デルサにあるミシュラン2つ星レストラン「アルノルフォ」を経て、2005年に、フィレンツェに「オーラ・ダリア」をオープンしました。地元の良質な素材にこだわり、またその素材を最大限に生かす斬新な手法と、モダンなプレゼンテーションの中に伝統の味を忘れない料理は、イタリアのレストラン格付けガイド本「ガンベロ・ロッソ」でもたちまち上位にランキングされ、2011年、イタリアのミシュランガイドで1つ星を獲得しました。保守的なフィレンツェで、オープン当初は彼の新しい手法に賛否両論もあったとのことですが、今は高い評価を獲得し、その勢いはとまりません。特に卵の料理や肉料理を得意とし、ポークやビジョンを使った料理に定評があります。

「ピャチェーレ」のシェフ、パオロ・ペロシは、ホテルやレストランで経験を積んだのち、「オニーチェ」でアンドレア・アコーディ氏に師事、そして2006年から1年間は、スタービレ氏の「オーラ・ダリア」にて働きます。2008年には、以前スタービレ氏もいた「アルノルフォ」にて腕をふるい、2009年来日、シャングリラホテル東京の開業とともに「ピャチェーレ」の料理長に20代の若さで抜擢されました。東京で洗練された彼の料理は、同じ“ネオ・イタリアン”でも、さらにモダンでライトなテイストを生み出します。

マルコ・スタービレ氏は、今回のコラボレーションについて、「東京は世界最大のグルメのメトロポリス。舌の肥えた東京のお客様に、モダンと伝統を組み合わせたトスカーナ料理を、ぜひ味わっていただきたいと思います。東京で成長したパオロとこのような機会を持てるのが楽しみです。」と今回の抱負を語っています。

またパオロも、「マルコの料理は、レベルの高いまさに“現代のトスカーナ料理”。彼の料理を東京に紹介することで、本当のイタリア料理をぜひ東京の皆さまにわかっていただきたい。と同時に、5年ぶりに一緒に厨房に立つことで、お互いがインスパイアされることを楽しみにしています」と期待しています。

この夏、東京で才能豊かな二人のシェフが、フィレンツェと東京でそれぞれに進化したモダン・トスカーナ料理で腕を振ります。東京駅上空のスタイリッシュなイタリアンダイニングの空間で、ぜひイタリア・トスカーナの新しい風を感じてください。

## 『2人のシェフによるモダン・トスカーナ料理の競演』

期間： 2012年7月30日(月)～2012年8月5日(日)

### ランチ (ウィークデイ)

マルコ・スタービレ ランチコース (4品) 1グラス・スプマンテ付き 5,700円(サービス料13%別途)

### ランチ(ウィークエンド/8月4日(土)、5日(日))

マルコ・スタービレ ランチコース (5品) 6,500円(サービス料13%別途)

コラボレーション ランチコース(4品) 5,700円(サービス料13%別途)

※8月4日(土)、5日(日)はプラス4,500円でスプマンテ「カデルボスコ社」のフランチャコルタ  
キュヴェ プレステージ NVをフリーフローでお楽しみいただけます。

### ディナー

マルコ・スタービレ ディナーコース (6品) 15,000円(サービス料13%別途)

コラボレーション ディナーコース(7品) 20,000円(サービス料13%別途)

\*8月3日は除く

### ガラ・ディナー

日時： 2012年8月3日(金) ドアオープン 18:30～、ディナー19:00～

料金： 25,000円(サービス料13%別途)

ディナーコース： 7品

ワイン： トスカーナワイン

ご予約、お問い合わせは、(03) 6739 7898 まで、あるいは[オンライン予約](#)にて承ります。

### 「ピャチーレ」について

イタリア語で“喜び”を意味する名前の「ピャチーレ」は、トスカーナ出身の若手シェフによる、シンプルでクリエイティブなモダン・トスカーナ料理をご提供するイタリアンレストランで、シャングリ・ラ ホテル 東京のシグネチャーレストランです。イタリアのお屋敷、“パラッツィオ”の豪華なグランドダイニングへのオマージュを表現したスタイリッシュなインテリアは、2フロア分の吹き抜けの天井にベネチアングラスのシャンデリアが下がり、全面窓、ユニークな家具、地中海の温かな色使いにより、力強く大胆でありながら、洗練された美しいデザインです。窓からは丸の内や皇居が見渡せ、昼間は解放感溢れる、夜はドラマティックな雰囲気をお楽しみいただけます。店内には、ピャチーレの誇る天井高 4.8メートルものセラーと、高価で希少なワインのみを美しい木製の引き出しに保管しているプレミアムセラーの2つのワインセラーがあり、シャンパン約100種類を含む、約300種類のワインが収められています。2011年にはアメリカで最も著名なワイン専門誌、ワインスペクテイター誌による、優れたワインリストを持つレストランを評価する“ベストオブアワードオブエクセレンス”に選ばれました。

## シャングリ・ラ ホテル 東京について

シャングリ・ラ ホテル 東京は、シャングリ・ラ ブランドの日本初のホテルとして 2009 年 3 月に開業。「シャングリ・ラのホスピタリティは家族を思いやる心から」という企業理念のもと、ジェームス・ヒルトンの小説に描かれたヒマラヤの山々の奥地にある桃源郷を再現したかのような、家族のように温かいアジア流のおもてなしでお客様をお迎えいたします。ホテルは東京駅に隣接する 37 階建ての複合ビル、丸の内トラストタワー本館の最上階 11 フロアを占め、西に丸の内や皇居、東に東京湾から東京スカイツリーを広く見渡すことができます。総客室数 200 のホテル内には、2 つのレストラン(イタリア料理「ピャチエーレ」、日本料理「なだ万」)、ロビーラウンジ、グループ直営ブランドの CHI「氣」スパが併設されています。そのほかに、会議・宴会施設、チャペルを含む婚礼施設、フィットネス、屋内プール、ホライズン クラブ ラウンジなどを完備。2012 年 1 月には、世界最大の旅行クチコミサイト「トリップアドバイザー」のランキング、『トラベラーズ チョイス® アワード 2012』のラグジュアリーホテル部門で、日本のホテルとしては初の世界 1 位に選ばれました。シャングリ・ラ ホテル 東京についてのお問い合わせは、(03)6739-7888 にご連絡いただくか、当社のウェブサイト([www.shangri-la.jp](http://www.shangri-la.jp))をご覧ください。

## シャングリ・ラ ホテルズ&リゾーツについて

香港を拠点とするシャングリ・ラ ホテルズ&リゾーツは、現在「シャングリ・ラ」および「トレーダース」ブランド名で 72 のホテルを世界で運営し、総客室数 30,000 以上を有しています。

シャングリ・ラ ホテルは 5 つ星ラグジュアリーホテルとして豪華施設と一流のサービスを誇り、現在、オーストラリア、カナダ、中国、フィジー、フランス、香港、インド、インドネシア、日本、マレーシア、モルディブ、フィリピン、シンガポール、オマーン、台湾、タイ、アラブ首長国連邦の各都市において運営しています。また、現在当グループは、カナダ、中国、インド、マレーシア、フィリピン、モンゴル、ロシア、カタール、スリランカ、トルコ、英国でプロジェクトを推進しています。お問い合わせ、またはご予約は旅行代理店にご連絡いただくか、当社のウェブサイト([www.shangri-la.com/jp](http://www.shangri-la.com/jp))をご覧ください。

### 本件に関する問い合わせ先:

シャングリ・ラ ホテル 東京 03-6739-7888(代)

コミュニケーションズ 03-6739-7253

早田美奈子 [minako.hayata@shangri-la.com](mailto:minako.hayata@shangri-la.com)

中西紘子 [hiroko.nakanishi@shangri-la.com](mailto:hiroko.nakanishi@shangri-la.com)

当グループのホテルに関する画像はデータでご用意しております。

ご希望の際は以下のウェブサイトをご覧下さい。

<http://www.shangri-la.com/imagelibrary>