

HOTEL EDEN

ROMA

DORCHESTER COLLECTION

PRESS RELEASE

名店パオリーノ・カプリのポップアップレストラン がホテル・エデン、ローマに期間限定オープン



2023 年 3 月

ドーチェスター・コレクションが誇るローマの5つ星ホテル、ホテル・エデンは、青の洞窟で有名なカプリ島に位置する人気店「パオリーノ・カプリ」とコラボし、ローマの街を一望できるルーフトップレストラン「イル・ジャルディーノ・リステランテ」に、ポップアップレストラン「パオリーノ・カプリxホテル・エデン」を2023年3月16日から5月15日までの期間限定でオープンしました。イタリアを代表する美しい島の一つ、カプリ島の陽気でカラフルな夏をホテル・エデンにて一足早く

お楽しみいただけます。デ・マルティーノファミリーが経営する歴史あるパオリーノ・カプリは、大切に受け継がれてきた伝統的なガストロノミーとアットホームなホスピタリティで有名です。

パオリーノ・カプリの歴史は、1970年代初期にカプリ島のマリーナグランデで始まりました。パオリーノと妻のミックリーナの美味しい料理とお洒落な装飾が評判を呼び、80年代には、俳優から、作家、ファッションデザイナー、政治家に至るまで、世界中の多くのセレブリティを常連客に持つ有名店になりました。現在は、創業者の孫にあたるミケラとアリアンナが、リーノの愛称で親しまれている叔父のミケーレと共にレストランを経営しており、創業当時のシンプルな料理の魅力はそのままに、モダンなタッチを加えたメニューを提供しています。パオリーノは、創業から約50年経った今もなお、カプリ島で最も魅力的なレストランの一つとして世界的に高く評価されています。カプリ島やイタリアへ行く際は、必ず訪れたい名店です。

ホテル・エデンのアイコン的なイル・ジャルディーノ・リストランテの店内とテーブルは、カプリ島から届いたレモン、香り豊かなハーブ、手製の陶器を用いて装飾が施され、ローマの絶景を眺めながら、島のオーセンティックな雰囲気を楽しめる特別な空間が誕生しています。

パオリーノ・カプリxホテル・エデンのために特別に考案されたメニューは、パオリーノのシグネチャー料理も含み、カプリ島の味、香り、食材の魅力を存分にご堪能いただけます。「クロマグロのタルタル ピスタチオ、ライム、リンゴ、セロリ、ナッツのサラダ添え」、「地中海の魚のクルード 果物と野菜添え」、「はちみつ漬けマグロ 黒トリュフ、胡麻、ポン酢風ソース」などの生魚を使用したアンティパスト、「カプレーゼ」（バッファローモッツアレラ、オックスハートトマト、ルッコラ、ハム）、そして、「タコのグリル レモンの皮とチコリーハートサラダ添え」や「モッツアレラとレモンの葉の焼きブルスケッタ チェリートマト添え」もご用意しています。

コースの一皿目は、「パオリーノ特製カプレーゼ・ラビオリ カプリのレモンソース添え」、「レモンのフェットチーネ 赤海老のカルパッチョ添え」、「ネラーノ風スパゲッティ」、「スカルパリエッロ・パッケリ 新鮮なチェリートマトとペコリーノ・ロマーノのフレーク添え」よりお選びいただけます。カプリ島のチェリートマトとローマ発祥のチーズを使用したスカルパリエッロ・パッケリは、両地のコラボレーションを象徴するハイライトメニューです。メインのオプションには、最も人気のあるメニューの一つ「パオリーノ特製イカとフライドポテトのカプレーゼ」、「アンバージャックのグリル ミントソースとナポリ風エンダイブ添え」、「アクアパッツァ 蒸し野菜添え、赤魚切身を焼いたパンにのせて」が含まれます。デザートは、「カプレーゼ・ケーキ バニラアイスクリームとココアクランブル添え」、「パスティエラ・ナポレターナ オレンジソースとレモンデライト添え」、「ナポリのスフォリアテッレ」、「ナポリのババ」よりお選びいただけます。柑橘系のソースを添えたレモンのカプレーゼ・ケーキは、デ・マルティーノ家に代々受け継がれるレシピです。

さらに、カプリ島にちなんだカクテルもご提供します。「ベラ・カプリ」（カプリシウス・ジン、ブラックベリーリキュール、レモンジュース）、「リモンチェッロ・スプリッツ」（プロセッコ、リモンチェッロ、シュウェップス・レモン）、「ネグローニ・ビアンコ」（ジン・マーレ・カプリ、ベルモットーRiserva Carlo Alberto bianco vermouth、イタリカス）など、印象的な名前が付けられたこれらのカクテルは、「ボンバ・パオリーノ」（伝統的なカプリ島のトマトソース“Chiummenzana”に、モッツアレラとハムを詰めた包み焼きピザ）や「ネラーノ風パスタフリッター」といった豪華なおつまみと合わせてお楽しみいただけます。

また、イタリアの豊かで多様な食の伝統をオマージュしたホテル・エデンのサンデーランチ「ラ・ドメニカ・イタリアーナ」は、2023年3月19日から5月28日まで、カプリ島が位置する南イタリアのカンパニア州がテーマです。同州の多彩な郷土料理が並ぶブッフェと、伝統的なコース料理は、パオリーノ・カプリがプロデュースを担当します。コースの一皿目は、「ナポリのラグーソース・ズィーティパスタ カチョッタチーズ添え」、「メスカ・フランチェスカ」の Pasta ジャガイモと燻製ローヴォラチーズを合わせて、「ニョッキ・アッラ・ソレンティーナ」（モッツアレラとトマトソースのジャガイモのニョッキ）、メインは、「ムール貝の胡椒蒸し」、「カゼルタ産豚ロースのローストポーク アヌルカリンゴソースとナスのパルミジャーナ添え」などよりお選びいただけます。そして、食後には、伝統的なパティスリー、デザート、ケーキの豊富なメニューを取り揃えています。

ラ・ドメニカ・イタリアーナ、水とコーヒー付き：€85

ラ・ドメニカ・イタリアーナ、地産ワインペアリング（3杯）、水とコーヒー付き：€125

お子様メニューもご用意しています。

詳細は、<https://www.dorchestercollection.com/en/rome/hotel-eden/restaurants-bars/il-giardino/>をご覧ください

ホテル・エデンについて

1889年の創業以来、華やかなローマの街の数々の物語と共に歴史を重ねきたホテル・エデンは、ローマに根付く伝統を大切にしながら卓越したホスピタリティを提供してきました。ローマのクラシックな邸宅の優雅な雰囲気を纏い、歴史に裏付けられたオーセンティシティと洗練されたラグジュアリーが融合する当ホテルは、ローマ中心部のオアシスとしてその名を世界に知られています。ルーフトップレストランの Il Giardino Ristorante（イル・ジャルディーノ・リストランテ）は、モダンイタリアンとローマの街を一望できる素晴らしい眺望でゲストを魅了します。ミシュラン星付きレストランの La Terrazza（ラ・テラツァ）では、シェフ・ファビオ・チェルヴォによる革新性と芸術性に溢れたイタリアン・ファインダイニングをお楽しみいただけます。絶品のオリジナルカクテルが自慢の Il Giardino Bar（イル・ジャルディーノ・バー）と、イタリアのアートとデザインに囲まれた La Libreria（ラ・リブレリア）のシークレットバーでは、厳選された多彩なお飲み物をご用意しています。そして、安らぎと温もり溢れる隠れ家エデン・スパは、贅沢なトリートメントを取り揃えるほか、ブロードウェイ・バーも併設しています。

ドーチェスター・コレクションについて

ドーチェスター・コレクションは、欧米に展開する世界最高クラスのラグジュアリー・ホテルとレジデンスで構成されており、各ホテルは、周辺地域の文化を象徴する伝説的なランドマークです。さらに居心地が良く、魅力にあふれ、優雅さを保つ比類なきサービスの水準を提供する場所として世界的な名声を確立しています。

現在のポートフォリオは下記の通りです：

ザ・ドーチェスター、ロンドン；**45パークレーン**、ロンドン；**カワース・パーク**、イギリス・アスコット；**ル・ムーリス**、パリ；**ホテル・プラザ・アテネ**、パリ；**ホテル・プリンチペ・ディ・サヴォイア**、ミラノ；**ホテル・エデン**、ローマ；**ピバリーヒルズ・ホテル**、ピバリーヒルズ；**ホテル・ベルエア**、ロサンゼルス；**ザ・ラナ**、ドバイ（2023年オープン予定）

ラグジュアリー・レジデンス：

メイフェア・パーク・レジデンス、ロンドン；**ザ・レジデンス**、ドバイ；**ワン・アット・パームジュメイラ**、ドバイ；**アヴァ・アット・パームジュメイラ**、ドバイ

ドーチェスター・コレクションの詳細は、[dorchestercollection.com](https://www.dorchestercollection.com) をご覧ください。

このプレス・リリースに関するお問い合わせ、資料送付のご希望は、

ドーチェスター・コレクション日本地区 GSA、ケントス・ネットワークまでご連絡ください。

Tel：03-3403-5328 Fax：03-3403-5329 E-mail：info@kentosnetwork.co.jp

Web：www.kentosnetwork.co.jp



https://www.instagram.com/kentos_network/

