



2017年9月5日  
ホテル椿山莊東京

**ホテル椿山莊東京 イタリア料理「イル・テアトロ」 秋のワインディナーイベントのお誘い**  
**イタリアの“食べ物の王様”を味わう「白トリュフの夕べ」10/20 開催**  
**秋の収穫の喜びをぜひ一緒に！**

ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：本村 哲）では、イタリア料理「イル・テアトロ」にて、イタリアで“食べ物の王様”と言われる「白トリュフ」を味わう『白トリュフの夕べ』を開催いたします。収穫の秋、食欲の秋にお贈りする特別な一夜をお届けいたします。

「白トリュフ」は、黒トリュフに比べ収穫時期が10月～12月と短く、しかも収穫してから急速に味と香りが減少してしまうため、日本で味わうにはより希少性が高く評価されます。イベント当日は、イタリア・マルケ州より MASSIMO MUCCINI（マッシモ・ムッチーニ）氏を迎え、本場より直送の白トリュフをご用意するほか、白トリュフについての貴重なお話もお楽しみいただきます。ムッチーニ氏は、現地イタリアでトリュフの販売店を経営され、日本では銀座に支店を構え、日本におけるトリュフの流通に大変貢献されています。メニューは、イル・テアトロのシェフがこの日のためだけに作り上げる白トリュフを贅沢に使用したコース料理。目の前で前菜、パスタ、リゾット、メインにたっぷりスライスして生の白トリュフの香りや味わいを惜しみなく、存分に堪能していただけるほか、“きじ肉とリコッタチーズのラヴィオーロ 白トリュフバターソース”や、“白トリュフ風味のジェラート”など、さまざまなアレンジで、希少な白トリュフをお楽しみいただけます。イル・テアトロのソムリエ 露木崇浩が厳選したイタリアワインとのマリアージュもぜひお楽しみに。

また、このほか、9月29日（金）には、旬を迎えるポルチーニ茸を存分に堪能するディナーイベント「ポルチーニ茸とイタリアワインの夕べ」も開催予定です。

徐々に秋が深まり、日本でもイタリアでも美味しい食材が多い季節。イタリアワインとともに秋の収穫ならではの喜びをぜひ一緒に楽しみましょう！



## ■『白トリュフのタベ』概要

- ◆ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (予約センター 9:00~20:00)
- ◆開催日時 2017年10月20日(金) 受付19:00~、開宴19:30~
- ◆会場 ホテル椿山荘東京 ホテル棟4F「マホガニールーム」
- ◆料金 お一人様 28,000円 ※消費税・サービス料込み
- ◆メニュー 白トリュフを使ったコース料理/ソムリエ厳選のワイン
- ◆URL <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/1659842d271e1f1.html>

## ■『ポルチーニ茸とイタリアワインのタベ』概要

- ◆ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (予約センター 9:00~20:00)
- ◆開催日時 2017年9月29日(金) 受付19:00~、開宴19:30~
- ◆会場 ホテル椿山荘東京 ホテル棟3F「イル・テアトロ」
- ◆料金 お一人様 18,500円 ※消費税、サービス料込み
- ◆メニュー ポルチーニ茸を使ったコース料理/ソムリエ厳選のワイン
- ◆URL <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/63599bf5b75753d.html>

本件に関するお問い合わせ先  
藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京 マーケティング課 担当：内田・園部  
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: [pressroom@hotel-chinzanso.com](mailto:pressroom@hotel-chinzanso.com)