

イタリア・トスカーナ州よりシェフ来日！
本場のトスカーナ郷土料理を
ソムリエセレクトのワインと楽しむ美食の1ヶ月

イタリアンレストラン「イル・メルカート・アンジェロ」にて2月28日（水）まで開催中

株式会社かめいあんじゅ（代表取締役社長：真鍋純 所在地：大阪市）が運営するイタリアンレストラン「イル・メルカート・アンジェロ」は、イタリア・トスカーナ州よりデービス・ペトリ シェフを招いて2018年2月1日（木）より2月28日（水）まで「トスカーナ郷土料理フェア」を実施いたします。

また、当店の専属ソムリエが飲み頃のイタリアワインをシェフのお料理にあわせてチョイス。お料理とワインをあわせることでまるでトスカーナ現地にいるようなテーブルシーンをお楽しみいただけます。



【シェフ紹介】 デービス・ペトリ - Devis Petri -

トスカーナ州の海沿いの街ヴィアレージョ出身。「BW PREMIER COLLECTION GRAND HOTEL ROYAL」や「HERMITAGE HOTEL & RESORT」などでシェフをつとめ、海沿いの街ならではの新鮮な魚介料理が得意。グリルしたお肉やモツ料理、チーズなど素材をシンプルに使う伝統的なトスカーナ料理に魚介料理をプラスし、魅力的なコース料理をご用意しました。

【フェア実施店舗】 イル・メルカート・アンジェロ

大阪市中央区南船場4丁目 クリスタ長堀ウエストタウン 電話番号：06-6282-2188

※2月19日（月）はクリスタ長堀の閉館日のため店休日

【フェア実施期間】 2018年2月1日（木）～2月28日（木）

※2月1日（木）～14日（水）はデービスシェフが店内を周り、皆様にサービスいたします。

【本リリースに関するお問合せ先】

イル・メルカート・アンジェロ（担当：藤井）
電話番号：06-6282-2188 FAX：06-4963-9620

【特別コース料理】



旨いワインと楽しむトスカーナの食卓「ペアリングコース」

お1人様 税込 5,000円

海岸沿いの街 ヴィアレッジョの魚介の前菜盛り合わせ
×
ヴェネト州“キュベ ヴィットリア” (泡)

トスカーナ名物“ランプレドット”ミニバーガー仕立て
×
トスカーナ州“ヴェルナッチャ ディ サンジミニャーノ” (白)

イノシシ肉のラグーソース 手打ちタリアテッレ
×
アブルッツォ州“オルセッ ト モンテプルチアーノ” (赤)

きたあかりのニョッキ フォンティーナチーズとオレンジの香り
×
フリウリ州“レフォスコ ダル ペドゥンコロ” (赤)

牛ホホ肉のキャンティワイン煮込み 栗のピューレと共に
×
トスカーナ州“キャンティ クラシコ” (赤)

ズッキーニのパウンドケーキとチョコレートのセミフレッド
×
トスカーナ州“ヴィンサント” (甘口白)

食後のお飲み物

お料理1品ごとに
グラスワインが
1杯つきます

※お2名様以上でご注文いただけるペアコースです。
※ワインなし・お料理のみの場合は 税込3,500円となります。

【シェフ来日記念特別イベント】

■ 2月10日（土）11日（日）ディナータイム限定

「仔羊1頭丸焼き量り売りパーティー」

とにかくお肉が大好きなトスカーナ人。シェフの来日を記念して、ニュージーランド産仔羊肉の丸焼きが登場します。ジューシーな旨味をとじこめて表面は芳ばしく焼く丸焼きは格別のおいしさ。

デービスシェフがテーブルを周り、自ら切り分けてサービスいたします。

※ 100g / 税込 1,000円 当日どなたさまでもご注文できます。

■ 2月14日（水）19:00～予約制イベント

「とっておきの銘酒を味わう 一夜限りの特選ワイン会」 税込 10,000円

ソムリエ 山脇が選りすぐったワンランク上のプレミアムワインをご用意。97' ブルネッロ ディ モンタルチーノやバローロなど、バラエティ豊かなイタリアの銘酒をこの日限りのコース料理とあわせてお楽しみいただくスペシャルなワイン会です。

※ 先着 20名様 予約の方のみご参加いただけます。

【本リリースに関するお問合せ先】

イル・メルカート・アンジェロ（担当：藤井）

電話番号：06-6282-2188 FAX：06-4963-9620