

イタリア人が焼鳥屋を始めたら、こんな店?



「Antonio del Pollaiolo」 6月1日 品川駅前にご来店オープン!



イタリアワインと焼き鳥を愉しむ店「Antonio del Pollaiolo」。「Pollaiolo」とは伊語で鶏小屋の意味。

イタリア人が新鮮な大山軍鶏をイタリアン仕立てで提供する、これまでにないコンセプトのお店です。

ぜひ御媒体にて、お取り上げくださいますよう、お願い申し上げます。



One(ワイン) by One(料理)のマリアージュを愉しむ、 焼鳥デギュスタシオンコースがオススメ

店内で仕込んだ大山軍鶏と新鮮な野菜をひと口サイズのピンチョス風にした「焼鳥おまかせ」のほか、ソムリエがセレクトしたワインを1杯ずつ料理に組み合わせてご提供する「焼鳥デギュスタシオンコース」5,000円が当店のオススメ。ワインと料理のマリアージュを愉しむ「デギュスタシオン」は、欧州の星付きレストランではおなじみのスタイル。ぜひ組み合わせの妙をご堪能下さい。

イタリアンの技法を用いた、華やかで繊細な鶏料理の数々

イタリア料理のカチャトーラ(猟師風煮込み)を意識し、ワインビネガーやハーブで調味した「鶏もつ煮」、ナイフで切れる程の濃厚な食感では現地のドルチェ・クレームカラメルを思わせる「鶏白レバーのキャラメルプリン仕立て」、皮目を香ばしく焼き上げた「鴨胸肉の冷製 バニラ風味の蜂蜜添え」、サラリとめに味わいたい「フルーツマトの冷製カップリーニ」など、イタリアンの技法を巧みに取り入れたオリジナルメニューの数々。その華やかで繊細な味わいは、ワインにも良く合います。コースはもちろん、2軒目、3軒目にも対応可能な品川駅徒歩3分の立地。ぜひお気軽にご利用ください。

【メニュー(一例)】

- ・本日のシェフお任せコース 5,000円
- ・コース[6品] 5,000円
(料理1品ごとにそれに合わせたワインが1杯ずつ付きます)
- ・焼鳥[串] 350円～
- ・鶏モツと旬野菜のメリメロ焼き香草バターソース 900円
- ・白レバーのキャラメルプリン 780円
- ・黒トリュフとパルミジャーノのオムレツ 990円
- ・骨付き鴨もも肉のコンフィレンズ豆の煮込み添え 1,300円
- ・軍鶏胸肉のサルタート サルサベヴェラータ 1,200円
- ・フォアグラのせとうもろこしのリゾット 1,300円

焼鳥と伊葡萄酒のお店 Antonio del Pollaiolo

東京都港区港南2-2-2 新富士ビル8F

アクセス: JR品川駅港南口、

京急本線品川駅港南口より徒歩3分

TEL: 03-5781-3525

営業時間: 17:00～翌0:00(LO23:30)

Here

定休日: なし

坪席数: 15坪・40席

客単価: 4,500円

