

六本木のイタリアン

『Gaston & Gaspar』が仕掛ける

オルケストラヴィーノ

トラットリア『Orchestra vino』が

大手町フィナンシャルシティに

グランドオープン!

「パスタは楽しい!」を掲げ、パスタ&サラダクリエーションで人気の『Gaston & Gaspar』が、大手町に新店舗をオープンさせます。二つ星イタリアンでも修業したシェフと豊富なワイン知識を誇るソムリエによるワインバー&トラットリアで、運やツキをテーマにした旬の食材と漢方和牛を使う目珍しい試みです。ディナーは5,000円のプリフィックスコースのみ設定。ストウツィキーノ※1と呼ばれる突き出しは、その時の叶えたい願いを込めて、幸運、ツキを呼ぶメニューを選んでいただきます。(例:レンズ豆はイタリアではお金を意味します。)メインには、旨味成分が豊富でクセがなく、サッパリした後味がたまらない漢方和牛※2を使用。野菜は、岐阜で無化学肥料、無化学農薬のイタリア野菜を育てる雅園芸。また、ドライフルーツのような甘さを持った京都丹後産黒にんにくを使ったメニューも提供する予定としております。



MENU メニュー [一例]

<ランチ>

・サラダランチ  
(Pranzo con la Insalata) ..... ¥1,210

パン+持ち帰りドリンク

・パスタランチ  
(Pranzo con la Pasta) ..... ¥1,310

パン+飲むサラダ+持ち帰りドリンク

・漢方牛ランチ  
(Pranzo con Carne) ..... ¥1,980

パン+本日のスープ+持ち帰りドリンク

<ディナー>

プリフィックスコース  
Menu Cena (Corso Prefix) ..... ¥5,000

ダッチオープンのパン+ストウツィキーノ3品+前菜2品+パスタ+メインディッシュ+デザート+コーヒーor紅茶orハーブティー+小さなお菓子



※1 ストウツィキーノとはフレンチで言うところのアミューズ、お通しや、つきだしのモノの事  
 ※2 漢方和牛とは、黒毛和種に褐毛和種を自然交配させ、14種類のハーブ飼料を約8ヶ月食べさせた和牛で、内蔵もキレイなため、トリッパのようなモツ煮や、テリーヌも絶品です  
 ※3 漢方和牛モモ肉は、旨みの成分である『アミノ酸』が黒毛和牛[国産黒毛和牛(銘柄牛 A5)との比較]の1.5倍以上!なかでも昆布の旨み成分としても有名な『グルタミン酸』は2倍以上も含まれています。さらに、体の中で脂肪を燃やし、ダイエットアミノ酸とも言われる『アラニン』が1.5倍以上、内臓脂肪の蓄積を抑えメタボ予防アミノ酸とされる『スレオニン』は3.5倍含まれています。

[シェフ磯田経歴] 19歳で大阪あべの辻調理師専門学校卒業。卒業後、都内のホテル、イタリアンレストランで修行後25歳で渡伊。ロンバルディア州レッコのミシュラン一つ星「Pierino Penati」やトスカーナ州シエナのキャンティクラシコ地区にある4つ星ホテル「Relais Villa Arceno」などで、計1年半修行。27歳で帰国後、東京丸の内にあるミラノのミシュラン一つ星「Antica Osteria del Ponte」の東京店で6年間勤めた後、Pizzeria Gaston&Gasparでシェフとなる。

Chef



2014年4月1日OPEN

Orchestra vino 大手町

(オルケストラヴィーノ)

住所: 〒100-0004

東京都千代田区大手町1-9-5

大手町フィナンシャルシティノースタワー1F

TEL: 03-6265-1550

営業時間: 11:00~15:00 (L.O.14:30)

17:00~23:00 (L.O.22:00)

定休日: 日祝予定 店舗面積: 30坪 席数: 55席

客単価: ランチ1,210円~ ディナー5,000円~



[本件に関するお問合せ/取材のお申し込み、店長 藤木までお願い致します。]

TEL: 03-6265-1550