



PALACE HOTEL TOKYO

PRESS RELEASE

2017年2月16日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京
イタリア カプリ島に位置する5つ星ホテル
Capri Palace(カプリ パレス)のレストラン「Il Riccio(イル リッチオ)」とのコラボレーション
伝統に革新を加えた地中海料理

カプリ パレス イル リッチオ

『Capri Palace 「Il Riccio」ウィーク』を期間限定にて開催



GRAND
KITCHEN

日時 : 2017年3月3日(金)~3月12日(日)
※シェフ来日期间 : 2017年3月3日(金)~3月5日(日)
場所 : パレスホテル東京 1F オールデイダイニング「グランド キッチン」



パレスホテル東京(本社:東京都千代田区丸の内 1-1-1、総支配人:渡部勝)は、お客様に“比類なき食体験”をお届けするべく、卓越した価値を持つラグジュアリーホテルのみ参画するザ・リーディングホテルズ・オブ・ザ・ワールド加盟のホテルやレストランとのコラボレーションを行います。2017年の第二弾は3月3日(金)~3月12日(日)、イタリア・カプリ島の5つ星ホテル Capri Palace(カプリ パレス)とのコラボレーションイベントを期間限定で開催いたします。(シェフ来日期间:3月3日(金)~3月5日(日))

Capri Palace は、イタリア・カプリ島に位置し、まるで宮殿を思わせる古代カプリ様式の優雅な白亜の館に、ポップな現代アートコレクションをいたる所に展示した、エレガントとモダンが融合する5つ星ホテルです。敷地内には新鮮なシーフードを提供するレストランや世界最高峰の医療スパを有し、客室からはナポリ湾の風光明媚な景色を眺めることができるロケーションを誇ります。さらに、卓越した極上のパーソナルサービスは、世界各国から訪れる人々を魅了しております。

この度、オールデイダイニング「グランド キッチン」は、Capri Palace を含め、イタリア、スペイン、クロアチアに7つのホテルを展開する Mytha Hotel Anthology において全ホテルを統括するブランドシェフの Andrea Migliaccio(アンドレア ミリアッチョ)氏を招聘し、ミシュラン1つ星レストラン「Il Riccio(イル リッチオ)」の伝統的な地中海料理をモダンにアレンジした料理の数々を提供いたします。海の幸を存分に活かした前菜をはじめ、味わい深いイタリアの本格パスタやラヴィオリなど、カプリ島からお届けする彩り鮮やかなお料理をお楽しみいただけます。

期間限定にてご提供する、ここでしか体験することができない極上の料理の数々をご堪能ください。



PALACE HOTEL TOKYO

●開催概要

タイトル : Capri Palace 「Il Riccio」ウィーク
 提供日 : 2017年3月3日(金)～3月12日(日)
 ※シェフ来日期間 : 3月3日(金)～3月5日(日)

提供時間 : ランチ 11:30～14:30
 提供時間 : デイナー 17:30～22:00(L.O.)

メニュー / 料金 : ◆ランチコース 3,600円(平日のみ)/4,800円/6,500円
 ◆ディナーコース 8,000円/10,000円
 ※アラカルトのご用意もございます。

場所 : 1F オールデイダイニング「グランド キッチン」
 ご予約 /お問合せ : 03-3211-5364 (「グランド キッチン」直通、6:00～23:00)
 ※コースにドリンクは含まれておりません。
 ※価格はすべて消費税込・サービス料別です。



料理イメージ



料理イメージ

●Capri Palace(カプリ パレス)

青の洞窟で有名なイタリア・カプリ島の中でも落ち着いた雰囲気のアナカプリに位置する Capri Palace は、1700年代の古代ナポリ様式のクラシックで優雅な館や世界最先端の医療スパを有する5つ星ホテル。館内にはプライベートコレクションの絵画や彫刻を多く展示し、エレガントな内装の客室からはナポリ湾のパノラマビューを臨むことができます。青の洞窟に隣接するミシュラン1つ星レストラン「Il Riccio」は、海の絶景を眺めながら、新鮮なシーフード料理を堪能いただけます。

Capri Palace: <http://www.capripalace.com/en/>



●Andrea Migliaccio(アンドレア ミリアッチョ)氏

Mytha Hotel Anthology ブランドシェフ。

現在 Mytha Hotel Anthology が運営する Capri Palace のレストラン「Il Riccio(イル リッチオ)」のシェフを2009年より務め、2013年にはミシュラン1つ星の獲得へと導きました。また、2011年からはミシュラン2つ星レストラン「L'Olivo」のシェフを兼任。芸術的なプレゼンテーションにこだわりをみせ、「伝統と革新」のインスピレーションを大切にしている料理の数々は、カプリを訪れる人々を虜にしています。

※Mytha Hotel Anthology は、イタリア、クロアチア、スペインといった「Myth=神話」にあふれる地中海沿岸地方で、現在7つのラグジュアリーホテルを展開するラグジュアリーホテルブランドコレクションです。



●パレスホテル東京 オールデイダイニング「グランド キッチン」

朝食から深夜まで、様々な時間帯のニーズにお応えする、ロビーフロアのオールデイダイニング。フレンチ、洋食、和食の要素を取り入れた幅広いジャンルのメニューを揃えております。グリーンとオフホワイト、白木を基調とした天井高6mの店内には、開放的でライブ感あふれるオープンキッチンがあります。ガラス面から柔らかな日差しが差し込む活気ある空間は、温かい雰囲気に包まれています。また、四季を感じられるテラス席では、緑を望みながらゆったりとした時間をお過ごしいただけます。



＜パレスホテル東京に関する報道関係者からのお問合せ先＞

パレスホテル東京PR 事務局(株式会社サニーサイドアップ内) 担当:服部、レモン
 TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp

＜Capri Palace に関する報道関係者からのお問合せ先＞

担当:Ludovica Cofrancesco TEL: +39-335-346741 E-MAIL: cofrancesco@mythahotels.com

担当:R/O | アールオー 大嶋 TEL: 090-4829-1098 E-MAIL: otoole@kpb.biglobe.ne.jp