

パスタ好きに朗報！ 本格パスタ3種を一度に味わえる幸せ 平日限定パスタディナー販売開始のお知らせ

ホテルグランヴィア京都（京都市下京区 代表取締役社長 土師総一）は、レストラン「ラ・リサータ」においてパスタ尽くしのディナーコース「パスタディナー」を2015年3月2日（月）から平日限定で販売いたします。

この、パスタディナーはその名の通り、パスタ好きのためにご用意したディナーコースです。イタリアで修行を重ねたシェフ野呂のパスタは、日頃より多くのお客様にご好評いただいております。しかし、主にコース料理を提供しているため、1回の食事で1種類のパスタしか食べる事が出来ず、お客様より一度にもっと多くのパスタを味わいたいという声を頂戴しておりました。

このようなお客様のご要望に少しでもお応えするべく生まれたのが、期間限定「パスタディナー」です。

パスタ好きのシェフによる、パスタ好きのためのディナーコースを堪能しながら、パスタ談義やイタリア話に華を咲かせてみませんか。



【3・4月パスタディナーイメージ】



【レストラン「ラ・リサータ」店内イメージ】

【このお知らせに関するお問合せ・画像データのご用命は】

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発／ホテルグランヴィア京都 営業推進室マーケティング・ITグループ

広報担当／木曾秀樹（きそひでき）・白谷宏徳（しらたにひろのり）

TEL075-342-5510／FAX075-342-5535／E-mail: h_shiratani@granvia-kyoto.co.jp

添付資料

平日限定パスタディナー

期 間 2015年3月2日(月)～4月30日(木)の平日

開催場所 15F リストランテ「ラ・リサータ」

開催時間 17:30～22:30 (L021:30)

料 金 お一人様 3,900円(税金・サービス料込)

- 内 容
- ・前菜
 - ・パスタ①スパゲッティ 菜の花とタラコのレモン風味
 - ・パスタ②自家製ガルガネッリ ホロホロ鳥と春野菜のラゲービアンコペコリーノの香り
 - ・パスタ③じゃが芋を詰めたラヴィオリ
豚のスペアリブ香草風味の煮込みソースで
 - ・パン
 - ・ドルチェ
 - ・コーヒー

予 約 先 リストランテ「ラ・リサータ」
Tel 075-342-5522(直通) 11:30～21:30

※仕入れ等の都合によりメニュー内容等が変更になる場合がございます。

リストランテ「ラ・リサータ」シェフ

野呂 和美 Kazumi Noro

18歳で「山の上ホテル」に入社、料理人の道に入る。
同社に5年半勤務後、リストランテ「サバティーニ」に移り1年2ヶ月勤務。

26歳の時にイタリアに渡り、ロンバルディア州にある「ロガンダ ヴェッキア パヴィア」で3年間修業を積む。

修業中、夏・冬ごとの休暇を利用し、リストランテ「ピノッキオ」やリストランテ「ノヴェ・チェント」、ホテル「バイタ ディピーニ」など様々な土地での研修に赴く。2008年帰国後、現職に至る。

