

報道関係者各位

ホテルグランヴィア京都



おいしくて楽しいパスタ紀行 ～9月の主食はパスタで決まり～  
30種類の本格手作りパスタが日替わりで登場！  
リストランテ「ラ・リサータ」パスタコレクション開催のお知らせ

【平成 21 年 7 月 30 日】ホテルグランヴィア京都(京都市下京区 代表取締役社長 矢吹静)は、ホテル館内の直営レストラン リストランテ「ラ・リサータ」にて、本場イタリアで修行を積んだシェフが作る手作りパスタが日替わりで味わえるパスタコレクションを 9 月 1 日～30 日までの期間限定で開催いたします。

今回のフェアで提供するパスタは「ラ・リサータ」アシスタントシェフ野呂和美が本場イタリアで修行を積んだ手作りパスタをご用意いたします。手作りパスタのレパートリーは 100 種類以上で、今回のパスタコレクションには、シェフのおすすめ 30 種類を厳選してをご用意いたします。日替わりで提供される生パスタはすべて手作り、本場イタリアで提供されている形と味、もちもちとした食感を再現し、丹精込めて作られます。さらに期間中パスタカレンダーカードを発行し、ポイントラリーを実施いたします。ディナーの時間帯にパスタが入ったコース又は単品パスタをご注文された場合、お得なポイントを付与いたします。ポイントが貯まれば、リストランテ「ラ・リサータ」のワンドリンク、ランチ・ディナーお食事券など、素敵な景品が貰えます。ぜひ、この機会にお得でおいしいリストランテ「ラ・リサータ」の手作りパスタをご賞味ください。

おいしくて楽しいパスタ紀行  
＜パスタコレクション開催＞  
30種類の手作りパスタが日替わりで登場！

場所：ホテルグランヴィア京都 15 階 リストランテ「ラ・リサータ」

料金：¥2,310 (全日同一価格/※9/24 は 999 円) 電話：075 - 342 - 5522 (店舗直通)

期間：平成 21 年 9 月 1 日 (火) ～30 日 (水) 時間：17:30～22:30 (L021:30)



さつまいもを詰めたカペラッチ  
猪のラグー ネズの実風味



うずら、クルミ、リコッタチーズを  
詰めたアニョロッティ

左：手作りパスタ／中・右：パスタコレクションからパスタ料理 2 品 ※画像はイメージです

※その他、料理内容やスタンプカードについての詳細は2枚目以降に記載しております  
画像が必要な方は、高解像度データをご用意致しますのでご連絡ください

■パスタコレクション 全品¥2,310 30種類の手作りパスタが日替わりで登場！

おいしくて楽しいパスタな毎日を提案する為に、パスタファンに贈るパスタコレクション。ペンネやニョッキなど比較的知られているものから、パスタで具を挟み込んだラヴィオリやアニョロティーなどの本格的なパスタを手作りでご用意いたします。

◇おすすめパスタラインナップ



- ① 海老、モッツアレラ、ドライトマトを詰めたパンツェロッチェ エストラゴン風味  
マリナーラで和えて フレッシュリコッタ添え
- ② 京地卵を使ったカルボナーラ 白トリュフ風味のタリオリーニ
- ③ 帆立、カジキマグロ、ブロッコリーのソースで和えたチカテッリ うずらの卵とココット焼きにして
- ④ 知床牛テール煮込み“ヴァチナーラ風”ソース和え ウンブリチェッリ セロリと共に
- ⑤ 仔羊とポルチーニ茸の煮込みソース和え ガルガネッリ
- ⑥ 床節とその肝、ラディッキオの軽い香草風味のソース和え トロフィエ
- ⑦ ポレンタのニョッキ 北海の魚介のラグーソース和え
- ⑧ うなぎの燻製と秋カブのソース和え カヴァテッリ カラスミとイタリアンパセリの香り



◇その他のパスタラインナップ

○じゃがいもを詰めたラヴィオリ 小柱とヤリイカのジェノバ風 ○かぼちゃのトルテッリ 鶏のせせり肉とくるみのソース和え ○甲イカと秋野菜のフジッリ クリーミーなバーニャカウダ和え ○海の幸と山の幸の軽いクリームソースで和えたタリアテッレ ○ホロホロ鳥モモ肉の燻製とゴルゴンゾーラのペンネ クリームソース和え ○リガトーニ 三重のサン豚バラとエリンギ茸のトマト煮込みソース和え ○カサレッチェ 秋刀魚のコンフィーとしし唐のアラビアータソース和え ○ファルファッレをサンダニエーレの生ハムとシャンピニオン ブロッコリーのクリームソース和えローマ風 ○ピッツォッケリのヴァルデッリーナ風 ○うさぎ、ホウレン草、リコッタチーズを詰めたトリアンゴリ ○穴子のプッタネスカ風オレッキエッテ ○全粒粉のストラッチ、秋の鮮魚と野菜のソース和え ○パッパルデッレの牛頬肉のビール煮込みソース ○ラザニエッテのウニと秋焼き茄子のグラタン仕立て ○鴨モモ肉と燻製チーズのカネロニ ○秋鯖と秋茄子を詰めたアニョーリ ○5種類のお肉を詰めたトルテッリーニ ○卵黄、リコッタチーズ、ハム、ホウレン草を詰めたラヴィオリローネ ○レンズ豆を詰めたファゴンティーニ ○塩ダラとじゃがいもを詰めたカラメッリーニ

## ■ポイントラリー 実施期間 9月1日～30日

パスタコレクションのもうひとつの楽しみが、パスタが入ったコース又はパスタ単品を注文すると貰えるポイントスタンプラリー。特典はポイントに応じてプレゼント。パスタを食べてお得な特典をゲットできるチャンスをどうぞご利用ください。

### ●ポイント 付与期間 9月1日～30日

パスタ単品 ¥2,310…3ポイント      ディナーAコース ¥5,197…5ポイント  
ディナーBコース ¥7,508…8ポイント      ディナーCコース ¥9,240…10ポイント

### ●プレゼント内容 利用期間 平成21年9月1日～平成22年3月31日(除外日有)

5ポイント…ワンドリンク券      10ポイント…パスタ単品無料券  
15ポイント…ペアランチ食事券      20ポイント…ディナー食事券(1名)  
25ポイント以上…ペアディナー食事券

## ■懸賞付応募キャンペーン 実施期間 9月1日～10月31日(※11月1日以降抽選によりお知らせ)

ポイントラリー裏の応募欄に記入いただき、実施期間中にレストラン「ラ・リサータ」店頭にて申込みいただくと、さらにお得なプレゼントが抽選で当たります。

- ・ラ・リサータ賞…オリジナルワンハンドソルト&ペパーミルセット 10名様
- ・イタリア賞…フェラーリスプマンテ(フルボトル)1本 3名様
- ・グランヴィア賞…ホテルグランヴィア京都宿泊券(1室2名利用) 1名様

## ■レストラン「ラ・リサータ」アシスタントシェフ 野呂和美プロフィール

18歳で「山の上ホテル」に入社、同社に5年半勤務後、レストラン「サバティーニ」に移り1年2ヶ月勤務。そして23歳の時イタリアに渡り、ロンバルディア州にある「ロガンダ ヴェッキア パヴィア」にて3年間修行を積む。修行中、夏・冬ごとに20日間ある休暇を利用し、レストラン「ピノッキオ」やレストラン「ノヴェ・チェント」、ホテル「バイタ ディ ピーニ」など様々な土地で研修へ赴く。2008年帰国後、現職に至る。



レストラン「ラ・リサータ」トピックス 9月1日～30日は毎日がパスタの日！

### ■パスタ尽くしコース登場 ¥4,389(ディナー限定)

シェフからのご挨拶の一品からメインまで、4品全てがパスタ料理というパスタファン待望のコースが誕生しました。もちろんデザート・エスプレッソも付いています。

【メニュー】●かぼちゃの揚げニョッキ 北イタリアのチーズのフォンドウータと ●冷製カッペリーニ 甲イカとインゲン豆のジェノバ風 ●バベッティーニ 燻製魚介のアーリオオーリオペペロンチーノ ●ジャガイモとポルチーニ茸を詰めたラヴィオリ サシ豚バラの煮込みソース和え ●ドルチェ4種盛合わせ ●エスプレッソ又はカプチーノ

### ■24日は「ラ・リサータ」の日 パスタALL ¥999 (ディナー限定)

24日リサータオープン記念日。9月のパスタ紀行フェアに合わせて、通常¥2,079～の単品パスタ料理を全品¥999でご提供いたします。ぜひお得な期間に手作りパスタを食べつくそう！

このプレスリリースに関するお問合せは

京都市下京区烏丸通塩小路下ルJ R京都駅中央口

ホテルグランヴィア京都 運営戦略室 広報担当：東(あずま) / 今村

TEL075 - 342 - 5510 FAX075 - 342 - 5535 m\_azuma@granvia-kyoto.co.jp