

CENA DIDATTICA con il Prof. Shigeru Hayashi

食とワインの
マリアージュを
楽しもう!!

～イタリア料理とワインを楽しむ夕食会～

Fritto misto alla piemontese

ピエモンテ風フリットミスト

■コーディネーター: 林茂 (イーターリー代表)

フリットミストは、ピエモンテでもともと羊、豚、仔牛の内臓などを美味しく食べるために生まれた料理。冬の時期に宴会料理として食されました。

今回は可能な限り伝統的なフリットミストをオステリアでご提供させていただきます。皆様のご参加お待ちしております！

Piccola entratina

小さな前菜

■ワイン■

ボッリチーネ・プロセッコ
(Serafini&Vidotto)

Fritto misto

フリットミスト

■ワイン■

グレーコ・ディ・トゥーフオ 2010
(Terredora)

ドルチェット・ディ・ドリアーニ
ヴィーニャ・デル・ピローネ 2007
(San Romano)

Fritto misto di frutta e sorbetto al limone e salvia
フルーツのフリットとレモンとセージのソルベット

■ワイン■

モスカート・ダスティ
(Castello di Santa Vittoria)

Piccola pasticceria

小菓子

Caffe' della MOKA Hue Hue Tenango
モカで淹れたウエ・ウエ・テナンゴのコーヒー



2/15 (水)

EATALY代官山 2F 『オステリアイーターリー』

時間：19:00～22:00 参加費：¥7,000
(お料理、ワイン、自家製オーガニックパン、税、サービス料込み)

ご予約・お問い合わせは、
レストラン『オステリアイーターリー』

Tel.: 03-5784-2739
Mail: osteria@eataly.co.jp