

# イタリアグルメフェスタ

日本橋高島屋 8階催会場

9月9日（水）→14日（月）

※連日午後8時まで開催。最終日は午後6時閉場。

イタリアのグルメガイドの決定版「ガンベロロッソ」に格付けされた  
美味が日本橋高島屋に大集合！

「ガンベロロッソ」とは、イタリアの食文化をリードする評価団体です。毎年、イタリア全土のグルメ、ワイン、ドルチェなどを厳しく調査し、格付けした美食の数々を紹介しています。評価の詳細を掲載したグルメ本の発行をはじめ、グルメ番組の放映、料理教室の開催など、美食の発展のために広く活動。そのガンベロロッソの選んだ味わいを今回、高島屋がさらにセレクトしご紹介いたします。

## イートイン

●[ガンベロロッソアカデミー]の監修した、進化した郷土料理「ストリートフード」のできたてを会場で味わえます。

### アランチーニ・・・648円

チーズフォンデュをサフラン入りライスで包んで揚げたライスコロッケ。これ1個でひとつのディッシュが完成します。



### グアンチャーレハムのラザーニャ・・・756円

濃厚なポロネギクリーム、グアンチャーレ（頬肉の燻製）とともに焼きあげたまるやかでコクのある味わいが特徴です。



ガンベロロッソ・アカデミーのシェフで、イタリアのテレビ番組で司会者も務めるアデライデ・ミケリーニ氏が来店し、会場にて調理実演を披露いたします。



## イートイン

●名店と名店がコラボレート。夢の味わいのピッツアを、今回特別にご用意いたしました。  
歴史あるピッツェリアは、ガンベロロッソで堂々の最高評価。ますます人気が高まっているピッツァ職人・ジーノソルビッコ氏も来日いたします。

### 【ジーノ・ソルビッコ（ナポリ）×ペッペナポリスタカ（神谷町）】

#### ピッツァフリッタ・・・2,160円

モッツアレラやリコッタチーズにイタリアの伝統的なハムを詰めてフリットした、最も旬なストリートフードです。

#### ピッツァSTG・・・1,944円

ナポリの定番、マルゲリータ。水牛のモッツアレラチーズを使い、もちりとした味わい深く、濃厚な味に焼きあげました。



●ワインやドルチェまで、ガンベロロッソのお墨付きの味が会場に登場！

### 【モランディン】※2011年特別版 最高評価

#### パネッtone ミラノ・・・1,281円（100g）

パネッtone酵母（子牛の小腸から採取される特殊なイースト）を使用するパネッtoneは、発酵と生地を休ませることをくり返し行わなければならない、非常に手間のかかる伝統的な菓子パンのひとつです。



### 【ダルマツ】※ガンベロロッソ最高評価

#### マロングラッセ・・・1,350円（2個入り）

ピエモンテ州でとれた大きなイタリア栗を使用したマロングラッセ。甘さを抑え、栗本来の風味をお楽しみいただけます。



●ほかにも揃う「モルト・ボーン」（とっても美味しい！）なおすすめ！

### 【ペック】

#### バジルペストのリングイネ ジェノベーゼ・・・1,728円

世界的にも有名な美食エリア・北イタリアで1883年の創業以来、愛され続ける[ペック]。今回は、ミラノからシェフのパトリツィア・フィノッティ氏も来日いたします。



お問い合わせ：日本橋高島屋 03-3211-4111