

2015年11月24日

報道関係各位

ANA クラウンプラザホテル神戸
〒 650-0002 神戸市中央区北野町 1
078-291-1121(代)

ANAクラウンプラザホテル神戸
新しい piazza — 神戸の街を一望する Level 36 がお送りする
上質なイタリアの広場。
まるで現地を旅するように南北イタリアの味をお楽しみください。

このたび、ANAクラウンプラザホテル神戸(神戸市中央区、総支配人:トーマス・マイヤーホーファー) 36階 レストラン&バー「Level 36」のイタリアンスペース”piazza”が一新いたしました。ANAインターコンチネンタルホテル東京 シェフ・ド・キュイジーヌ(西洋料理担当料理長)のフランチェスコ・ベッテリ氏監修によるイタリア各地の本格的な味わいを、シーズナルなメニューでお召し上がりいただけます。さまざまな国で、地場の新鮮素材を取り入れて創り続けてきたベッテリ氏のシンプル・イタリアンの真髓が、ANAクラウンプラザホテル神戸の海外経験豊富な総料理長グラエム・リチー率いるキッチン・チームによって繰り広げられます。そして「広場」を意味する piazza が、イタリア各地の味わいとともによりイタリア文化も感じることもできる広場として、地元の方から世界のお客様まで、みなさまに集っていただける空間をめざします。

新しくなった piazza のメニュー第一弾では、ベッテリ氏の故郷、フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州のエッセンスを散りばめた北イタリアの味をメインにご提供いたしております。同州で有名な生ハム、サン・ダニエーレ産プロシュートをはじめ、神戸にも似た同州の地形から織り成される海と山の幸を使った料理の数々。ポレンタやポルチャーニといったイタリア食材から、世界に名を馳せる神戸ビーフまで、イタリアと神戸がクロスオーバーするメニューに仕上がっています。そして北イタリア名物でおなじみのティラミスは、他では味わえない絶妙な味と舌触りのバランスを極めたベッテリ氏のスペシャリテ。アンティパストからドルチェまで、お好きなものをアラカルトやコースでお楽しみいただけます。またイタリア各地の料理に欠かせない、その土地土地のワインもあわせてご堪能ください。



【イメージ写真: 36階 piazza 内観 および 料理 イメージ】

シグネチャーメニュー

- ・プロシュート・サン・ダニエーレ、自家製ピクルス、オリーブ 2,000 円
- ・スズキのカルパッチョ、オレンジ、フェネル 1,700 円
- ・パッパルデッレ、ソーセージ、いろいろなキノコ、ポルチャーニ 2,700 円
- ・伝統的なシーフードのフライ、にんにくマヨネーズ 2,600 円
- ・ゆっくりと時間をかけて煮込んだビーフシチュー、ポレンタ、ポルチャーニ 5,200 円
- ・伝統的なティラミス サボイアルディ、マスカルポーネ、コーヒー 1,200 円

12月1日からはクリスマス限定メニューも登場いたします

《クリスマスディナーコース》

16,000 円 (12/1~25)

- ・帆立貝柱サフランソース、クリスピーパンチェッタ
- ・かぼちゃのフラン、パルメザンフォンデュ、黒トリュフ
- ・スパゲッティ、ロブスター、雲丹、キャンディートマト
- ・和牛ヒレステーキ、ポレンタのグリル、フェネルのグラタン、マッシュルーム、赤ワインとジュニパーベリーのソース
- ・ティラミス、生乳のアイスクリーム

※上記のほか、クリスマスディナーコース(11,000 円 [12/1~22 のみ]、13,000 円)、クリスマスランチコース(4,000 円、6,000 円)もご用意しております。

piazza では、下記の特典やサービスをご用意いたしております

- ①12/18 までの期間、アラカルトをおひとり様につき 6,000 円以上ご利用いただくと、ティラミスをサービス
- ②1/4~2/29 の期間(2/14 は除く)、おひとり様につき 5,000 円以上ご利用いただくと、抽選券を進呈。
ご応募いただいた方の中から抽選で 1 組 2 名様に、ANA インターコンチネンタルホテル東京の宿泊、フランチエスコシェフのディナーをプレゼント
- ③お誕生日当日のディナータイムにお越しいただくと、バースデーセットメニューをご本人様は無料でお楽しみいただけます。(2016 年 12 月 31 日まで、事前予約・ID カード提示要)

2016 年 1 月 29 日(金)には、ヴェネツィアのカーニバル・イベントを開催いたします

起源は中世の頃といわれ、世界三大カーニバルのひとつでもあるヴェネツィアのカーニバル。もともとはキリスト教の謝肉祭“カルネヴァーレ”に端を発しているということで、イタリア語で肉を指す“カルネ”が語源の一部になっていることがうかがえます。謝肉祭とはキリスト教の四旬節前に羽目を外せる期間のことでしたが、そこから仮面をつけることで身分や性別に関わらず、誰もが自由に祭りを楽しむようになったといいます。劇場の多かったヴェネツィアでは仮面を作る技術もあったため、次第に美しい仮面が生まれるようになったそうです。

仮面をつけた人々は、いつもより大胆に、そして自由に、お祭りを楽しまます。今では純粋なお祭りとして毎年 2 月上旬に開催されるヴェネツィアのカーニバルに、華やかな仮面や仮装で着飾った多くの人々が国内外から集います。

2016 年、ヴェネツィアのカーニバルは 1 月 30 日~2 月 9 日に開催されます。piazza では、その前夜祭として 1 月 29 日(金)に本場ヴェネツィアをイメージしたカーニバル・イベントを開催予定です。

今後も piazza では、イタリアの文化を感じていただけるイベントを色々と企画してまいります。

※いずれもサービス料・税金込

フランチェスコ・ベッーリ氏の故郷 フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州から始まる piazza のイタリアン・ジャーニー

イタリアの最北東部に位置し、トリエステを州都とするフリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州。坂道の美しい緩急のあるエリアは、まるで神戸のようです。後ろには山々がそびえ、前は海に面しているため、海と山の幸双方が味わえるエリアであるとベッーリ氏は言います。実はこの州、ヴェネツィアが属しているわけではなく、ヴェネツィアが属するヴェネト州の東隣にあり、オーストリアやスロヴェニアにも隣接した国境の州となっています。

「フリウリの山の方では、私自身もイノシシ狩りをします。同州の中でも、昔は貧しかったサン・ダニエーレの地域がプロシュート作りに成功し、今では著名な生ハムの産地となりました。」

そう話すベッーリ氏の piazza メニューには、イノシシ肉を使った一品やサン・ダニエーレ産のプロシュートがお目見えします。そしてこのフリウリ・ヴェネツィア・ジュリア地方付近の名物ドルチェでもある「ティラミス」に関しては、氏のこだわりがうかがえます。

「ティラミスを作ったことがある方ならご存じかと思いますが、ティラミスはカタすぎてもゆるすぎても舌触りがよくありませんし、サーブもしにくくなります。固めるためにゼラチンを入れる方もいますが、ゼラチンを使わずに絶妙なカタさに仕上げるのがひとつのワザとなってきます。また、風味づけの洋酒も、私は何種類かをオリジナルで配合して心地よい風味を出すように心がけたり、間のビスコッティにしみ込ませるコーヒーも、水分が出過ぎないようにちょっと工夫をしています。そんな風に味と香りと舌触りのバランスを絶妙に仕上げたものを、piazza でもお出しするようにしています。」

大ぶりのグラスに、ベッーリ氏の思いとともにたっぷり詰められたこちらの絶品ティラミスは、みなさまにぜひお召し上がりいただきたい piazza の看板ドルチェです。

そもそもイタリアではパスタもパンも、チーズもワインも、その村や地域の数だけあると言っても過言でないほど多岐に渡ります。そこには地元の人々が、地場の素材で作った料理やチーズに合わせて地場のワインを飲んできた歴史があります。そんな歴史ごと味わっていただけるよう、piazza ではワインも極力イタリア各地のものをそろえています。

「私はフリウリ地方の出身ですが、各地の味を求めて世界中を旅するのが大好きです。色々見て、それであらためてイタリア料理は南から北までどれもすばらしいと思っています。イタリア料理は、新鮮で、シンプルで、味わい深いことが重要です。それは日本料理と共通するところです。イタリア料理はフュージョン（融合料理）とは異なりますので、いろいろな要素を混ぜるのではなく、その土地の素材とイタリアンの料理方法を“クロスオーバー”させる、というのが私の考えです。」

ベッーリ氏が今回のメニューで打ち出している“神戸ビーフローズのグリル”や“海の幸グリル”では、まさにローカルの食材とイタリアンの“クロスオーバー”を感じていただけることでしょう。「日本の農業や野菜は非常にクオリティが高い」とも称讃する氏の日本食材使いを、ぜひご期待ください。

楽しい食事をしたり、イタリアの文化に触れたり、 piazza が神戸のイタリア的広場になるように

今回の新メニューを皮切りに、これからシズナルでさまざまなイタリア地方料理を紹介していきたいというベッーリ氏が監修するイタリア料理を「piazza のお客様にたっぷり味わっていただきたい」と士気を高める神戸の総料理長 グラエム・リチー。そして総支配人のトーマス・マイヤー・ホーファーは「総料理長が率いる piazza の料理でおもてなし、piazza が地元神戸のみなさまから世界のお客様まで集っていただけるような空間にできれば」と願っています。

piazza では、みなさまにイタリアの食から文化までお楽しみいただけるよう、さまざまなイベント企画もご用意してまいります。



**“ホテルレストランでありながら、
神戸の方々にも立ち寄っていただけるpiazzal^{広 場}に“**

ANAクラウンプラザホテル神戸 総支配人
トーマス・マイヤーホーファー (Thomas Mayrhofer)

【経歴】

2015年5月1日付にてANAクラウンプラザホテル神戸の総支配人に着任。来日直前まで5年間にわたりインドネシアのパシフィック ジャカルタの総支配人を務めた。また、パシフィック バンコクの総支配人および、パシフィック ホテルグループのレストラン、バー、イベントにおけるバイスプレジデントの経験を持つ。シェフとしてキャリアをスタートし、1989年から1991年においては、中国・西安と北京のニューワールドホテルズの洋食部門のエグゼクティブシェフを務めた。



**“豊富な海外経験をもとに
キッチンスタッフたちを率い
フランチェスコ・メニューを最高の状態に仕上げる“**

ANAクラウンプラザホテル神戸 総料理長
グラエム・リチー (Graeme Ritchie)

【経歴】

1968年4月7日生まれ、南アフリカ出身。2015年2月9日付でANAクラウンプラザホテル神戸の総料理長に着任。南アフリカやザンビア、マレーシア、インドネシア、香港、タイなど様々な国のトップホテルやレストランでシェフを務める。各国で得た幅広い知識や経験を活かし、四季折々の新鮮で魅力的な食材を見極めながら、来店いただいたお客様が笑顔になる料理を提供しつづけている。



**“Fresh, Simple, Tasty.
イタリア料理の真髄を、神戸の食材とクロスオーバーさせて“**

ANAインターコンチネンタルホテル東京 シェフ・ド・キュイジーヌ
西洋料理担当料理長
フランチェスコ・ベットーリ (Francesco Bettoli)

【経歴】

1982年イタリア北部フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州出身。イタリア国内をはじめ、フランスやギリシャで経験を積んだ後、24歳で香港の「Cine Citta」イタリアンレストランの総料理長に就任。2010年秋から4年間、「インターコンチネンタルバンコク」(タイ)にてイタリア料理担当料理長を務める。2014年11月に来日、ANAインターコンチネンタルホテル東京 シェフ・ド・キュイジーヌ(西洋料理担当料理長)に就任。「MIXX イタリアンランチbuffet」をはじめ、ホテル内の洋食レストランや宴会場でのパーティー料理の開発においても、本場の味わいを提供すべく尽力している。

ANAクラウンプラザホテル神戸について

ANAクラウンプラザホテル神戸は、新幹線の神戸駅に隣接する 37 階の高層ホテルで、神戸のランドマークホテルとして知られています。便利なロケーションのみならず、立食パーティーで最大 2,500 名を収容する宴会場など、宴会やウェディング等の施設も充実しています。

また、宿泊においては、神戸市内でも最大規模の 593 室の客室を誇ります。さらに 4 フロア 76 室、ホテル最上階に位置する専用ラウンジからなるクラブフロアでは、ワンランク上のサービスを提供。神戸市で最高層のホテルとして、神戸の美しい夜景を堪能するスポットとしても知られています。

2010 年 1 月 20 日、グローバルな高級ホテルブランドのクラウンプラザとANAホテルの共同ブランドホテルとして展開するANAクラウンプラザホテルのブランドに生まれ変わりました。

URL: www.anacrowneplaza-kobe.jp

ANAクラウンプラザホテルについて

ANAクラウンプラザホテルは、IHG・ANA・ホテルズグループジャパンが運営する、ANAホテルとクラウンプラザの共同ブランドホテルとして、現在、日本全国 18 都市(釧路、稚内、千歳、新潟、富山、金沢、成田、名古屋、京都、大阪、神戸、岡山、広島、宇部、福岡、長崎、熊本、那覇)で、合計約 5,000 室を展開し、今後もさらに日本各地にネットワークが広がる予定です。2014 年のANAクラウンプラザホテル稚内、ANAクラウンプラザホテル熊本ニュースカイに続いて、2015 年 9 月 1 日にANAクラウンプラザホテル岡山が誕生しました。

ANAクラウンプラザホテルでは、日本でのブランド構築にあたり 2,000 名の消費者調査を実施するなど、消費者ニーズをタイムリーに把握し、サービスに反映させることを心がけている、お客様を大切にするホテルブランドです。また今後は、ウェディングや宴会等を含むイベント全般を強化し、MICE (Meeting, Incentive, Conference, and Event) 市場等の新たな市場ニーズに対してより充実したサービスを提供してまいります。

クラウンプラザ ホテルズ & リゾーツは、世界有数のホテルグループであるインターコンチネンタルホテルズグループが運営する高級ホテルブランドの 1 つです。会議と宿泊を合わせた、ビジネスとレジャー両方の利用目的に適したハイレベルの快適さや施設、サービスを兼ね備えています。ニューヨーク、ミラノ、ロンドンをはじめ現在、世界約 67 カ国以上で 401 ホテルが運営され、さらに 89 ホテルが開業準備中です。

URL: www.anacrowneplaza.com

本件に関するお問い合わせ先:

株式会社イニシャル
“piazza” PR 事務局 山崎、小宮山
Tel: 03 5572 6064 Fax: 03 5572 6065
piazza@vectorinc.co.jp

ANA クラウンプラザホテル神戸
広報 阪本、阿曾、大川
Tel: 078 291 1155 Fax: 078 291 8343
pr@anacrowneplaza-kobe.jp