

■ プレスリリース 報道関係者各位

リ스토랑テ ケン ヴェンティ クワトロ

二十四節気・毎月 全メニューをリニューアルする表参道の人気店

「リ스토랑テ ケン ヴェンティ クワトロ」が、4月「春分」メニューを発表

表参道の裏路地、閑静な街並みの中に佇むリ스토랑テ ケン ヴェンティ クワトロが春の新メニューを発表。同店は安心・安全な国産の食材にこだわり、また二十四節気ごとに新しいメニューを毎月提供している。このたび「春分」のメニューを発表。メディア様に向けて、個別試食会を開催いたします。

■ 実力派 宮川健一シェフの素材にこだわった二十四節気イタリアン



同店のシェフは、名店「KIHACHI」の本店料理長として各界の食通を唸らせてきた当代屈指の実力シェフ宮川健一氏。シェフ自身の目利きにより季節に合わせて国産の最高な食材を厳選使用し、食材が持つ豊かな風味・力強さ・食感を“宮川マジック”が最大限に引き出している。同店のメニューは、二十四節気に合わせて毎月開発され、何度来店しても飽きがこない工夫がされている。

■ 店内で毎日製麺・製造するこだわりの生パスタ

本物にこだわる宮川シェフは、パスタも店内で製麺・製造している。店内で作ることにより、豊かな食感は元より、お客様の多様な声にいち早く応えることが可能。今月のおすすめのパスタは、富山産の大ぶりのホタルイカを使った「イカ墨を練り込んだ自家製生パスタ“フズィッリ”ホタルイカ、空豆、セミドライトマトと共に」春の息吹を感じさせる一皿となっている。



■ 試食期間 2014年4月1日～4月30日 ランチ or デイナー

※ご試食お申し込みは、配信メールに必要事項記入頂きご返信ください。

■ 店舗情報

店名：リ스토랑テ ケン ヴェンティ クワトロ
住所：東京都渋谷区神宮前 5-6-5 Path OMOTESANDO1F、2F
電話：03-5466-7737
営業時間：ランチ 11:30～15:00 (L.O.14:30)
 ディナー 18:00～23:00 (L.O.21:30)
 カフェタイム 14:30～17:00
ホームページ：http://www.ristorante-ken.com
客単価：昼 4,000円～ 夜 10,000円

<本件に関するお問い合わせ、取材・試食のお申し込みは>



[リリース制作・配信代行] FS Press (フードスタジアム内) 担当：大山
TEL:03-6277-2479 FAX:03-6277-2478 Email: ohyama@food-stadium.com

■「春分」新メニュー紹介（一部）

《アンティパスト》



イカ墨リゾットに乗せた 富山県産蛸イカのソテー
サルモリッリオソース



本日鮮魚のクルード 大葉ジェノベーゼソース
アチエート・メーレジュレ添え

《プリモピアット》



北海道産生うことグリーンアスパラガスのカルボナーラ仕立て



姫ホタテと空芯菜の自家製生パスタ“フズィッリ”カラスミ掛け

《セコンドピアット》



国産牛サーロイン肉の網焼き 旬の野菜とクレソン添え
ロツソソース



地金目鯛のソテー 小はまぐり、生海苔のソース 山葵風味
ロツソソース

《ドルチェ》



抹茶と小豆の“バリブレスト”バニラ、抹茶ジェラートと共に



木苺バタークリームとジョコンド生地“プリマヴェーラオペラ”