

■ プレスリリース 報道関係者各位

リストランテ ケン ヴェンティ クワトロ

二十四節気イタリアン「リストランテ ケン ヴェンティ クワトロ」

「雨水・啓蟄」メニュー発表。メディア限定試食体験会開催！

季節の食材によって毎月全メニューが変わる二十四節気イタリアン「リストランテ ケン ヴェンティ クワトロ」が3月「雨水・啓蟄」のコースを発表。

今回のコースは初鱈や地金目鯛、ふきのとうなどこの時期の旬の食材を厳選して使用しました。

コースの提供開始に際して、メディア様に向けて、「雨水・啓蟄」コースのご試食会を開催します。
(3月末まで)

【リストランテ ケン ヴィンティクワトロの特長】

(1) 実カシェフ・宮川健一氏が素材にこだわり腕を振るう

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カシェフ宮川健一氏が腕を振るいます。



(2) 二十四節気ごとに毎月全メニュー・コースをリニューアル

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ます。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ます。



(3) 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、豊かな食感や元より、お客様の多様な声にいち早く応えることが可能。

■ 店舗情報

店名：リストランテ 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

メディア掲載：7/3 日テレ「ぐるナイ ～ゴチなります～」に出演。

<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

■「大寒・立春」新メニュー紹介（一部）

《アンティパスト》



筑波産もち豚ロースの自家製プロシュット
新ごぼうとポーチドエッグ添え



サーモンのクルードとトリコローレ人参の
ティンバッコ仕立て リモーネの香り

《プリモピアット》



桜海老とホワイトアスパラガスのジェノバ風
自家製生パスタ“フズィッリ”



自家製生パスタ“フズィッリ”ヤリイカと
大根のプッタネスカ仕立て

《セコンドピアット》



塩糎で漬けた骨付き仔羊の香草パン粉焼
サルサ・ディ・モスタルダ



オマール海老テールとホンビノス貝のクオーチェレ
サフランスープ仕立て (+600)

《ドルチェ》



アーモンドプラリネクリーム、
ヘーゼルナッツ生地“マルジョレーヌ”



ミックスベリー “ムースリース”
ホワイトチョコレートソースとイチゴソルベを添えて