

■ 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」

5000円で旬の味を堪能できる「二十四節気コース」をスタート！

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」がより幅広いお客様のニーズを叶えるため、前菜、パスタ、主菜、デザートを5000円で楽しむことができる「二十四節気コース」の提供を開始。

新コースの提供開始に際して、メディア様に向けて、「二十四節気コース」のご試食会を開催します。(4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

■「二十四節気コース」紹介

Antipasto【前菜】 北海道産ホタテ貝とグレープフルーツのクルード 空豆のパンナコッタと共に

Primopiatto【パスタ】 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、アスパラ、セミドライトマトと共に 又はシェフのおまかせパスタ

Secondopiatto【主菜】 筑波産もち豚ロースの網焼き ブロッコリーの青胡椒ソースとキャベツのプレーア

Dolce【デザート】 限定！ふわふわ生地、パティシエール、生クリーム、マスクメロンの“ロールケーキ”

Caffe【コーヒー】

Pane【フォカッチャ】

コース料金 5000円

《アンティパスト》



北海道産ホタテ貝とグレープフルーツのクルード
空豆のパンナコッタと共に

《プリモピアット》



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、アスパラ、セミドライトマトと共に

《セコンドピアット》



筑波産もち豚ロースの網焼き
ブロッコリーの青胡椒ソースとキャベツのプレーア

《ドルチェ》



限定！ふわふわ生地、パティシエール、生クリーム、
マスクメロンの“ロールケーキ”