■ 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」

「穀雨・立夏」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５月「穀雨・立夏」のコースを発表。
今回のコースは天然真鯛、新玉葱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、「穀雨・立夏」コースのご試食会を開催します。
(5 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) 実力シェフ・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力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。

■ 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せ、取材・試食のお申し込みは＞

FS Press by foodstadium
[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

「穀雨・立夏」新メニュー紹介（一部）

≪アンティパスト≫



甘海老のフリットとゼッポリーニ　ラヴィゴットソース



本日鮮魚と旬野菜のカルパッチョ
バジルとタップナードソース

≪プリモピアット≫



自家製生パスタ“ナポレターノ”と江戸前ホンビノス貝
のビアンコ・パスタ



パルマ産生ハムと新玉葱ズッパの冷製パスタ
“フズィッリ”温度卵と共に（＋300）

≪セコンドピアット≫



オマール海老とムール貝のカチュッコ仕立て
サフラン風味(+600)



イベリコ豚肩ロースの網焼き　新玉葱の
スーゴ・ディ・カルネ

≪ドルチェ≫



木苺とライチの“ムースリーヌ” 薔薇の香りの
ジュレと共に



ピスタチオ、アーモンド、フランボワーズの
リコッタチーズ“ズコット”　ジェラート添え