



**Cenetta Barba**  
藤田 紘一 シェフ

ホテルに隣接するローマ料理店「チェネッタ・バルバ」はピブグルマンを4年連続受賞する名店。昼夜で2つの顔をもつレストラン。ランチではレストランとしてのコース料理。特に季節感を大切に繊細で柔らかいお料理を。ディナーでは肉料理を中心に骨太なローマの郷土料理をアラカルトで提供。



ホテル開業 15周年記念  
～ローマ料理とイタリアワインを楽しむ一夜限りの夕べ～

**チェネッタ・バルバ**  
**藤田紘一シェフと**

共同開催/チェネッタ・バルバ  
協賛/フードライナー株式会社  
主催/ホテル日航プリンセス京都

イタリア・ラツィオ州随一のワイナリー  
**ボッジョ・レ・ヴォルピの饗宴**



**ボッジョ・レ・ヴォルピ**

1970年代にアルマンド・メルジェにより創立された会社は「誠実に働く人間の努力に報いてくれる土地で生産をしている」という信念のもと、高品質のワイン生産者に成長。家族の伝統を継承する息子フェリーチェが1990年代初めに、国内外の最も興味深いワイン用ブドウを深く研究し、醸造に革新的過程を導入し、ボッジョ・レ・ヴォルピブランドを立ち上げました。約40ヘクタールの畑を有し多様なワインを生産するワイナリー。イタリアワインガイド「ルカマローニ」高得点ワインを数多く産出。

コーディネーター/ホテル日航プリンセス京都  
支配人・シニアソムリエ 河戸 省三



**日時** 2020年 **3月5日(木)**  
受付 17:30～ ディナー 18:00～

**会費** お一人様 **¥15,000** (税・サ込)  
\*お料理・ワイン・サービス料・消費税(10%)を含む \*各種割引不可

**会場** 3F 宴会場 **ローズの間**

**ご予約・お問い合わせ** 宴会部 075-342-2415

ご予約の流れ

①お電話で仮予約

宴会部 075 (342) 2415

受付時間 10:00～17:30 (月～金) ※土・日・祝日は除く  
※ご予約の際に、お名前・ご住所・ご連絡先をお伺いいたします。  
尚、いただいた個人情報は、ご予約確認の連絡のみに使用し、  
その他の目的では利用いたしません。

②お振込み

※お申し込みをいただいでから2週間以内に右記口座にお振込みをお願いいたします。  
※お振込み手数料は、お客様のご負担でお願いいたします。  
最終振込期限:2月20日(木)

③ご予約成立

※入金確認後、ご成約となります。  
※ご成約後のキャンセルはお受けいたしかねますのであらかじめご了承ください。  
※ご予約成立後、ホテルより「予約確認書」をお送りいたしますので、当日に必ずお持ちくださいますようお願い申し上げます。

※完全予約制とさせていただきます。定員に達し次第、ご予約受付を締切とさせていただきます。 ※お席は相席となります。  
※各種割引、JALクーポン・旅行券の利用対象外とさせていただきます。 ※内容は変更となる場合がございます。 ※写真はイメージです。



## MENU

ペコリーノチーズのブルスケッタ  
Bruschetta alla Romana

ロメインレタスのロースト  
Arrosto di lattuga romana

牛テールの煮込みソース 大原野菜とともに  
Verdura con coda alla vaccinara

ボンボロッチェ ノルチャ風  
Bombolotti alla norcina

もち豚のポルケッタ  
Porchetta di maiale

ティラミス  
Tiramisu

コーヒー  
Caffè

パン  
Pane

アレルギー特定原材料7品目 / 卵、乳、小麦、落花生



### 経歴

学生時代アルバイトでの飲食店でなんとなく魅力を感じる。その後、料理人としてやっていく決意をし大学を中退。札幌、神戸で各2年程レストランで働く。26歳で京都に戻り、先斗町のイタリアンレストラン（現在は閉店）にて勤務。27歳でシェフに任命される。以後37歳まで10年間シェフとして勤務する。30歳半ばに閑散期シーズンに休暇をとり、ローマにマンスリーアパートを借りてイタリアを旅しながら各州の味を覚える。37歳で退社した後、38歳にて烏丸高辻にイタリア料理店「Cenetta Barba」を開店する。

### 店の特徴 (料理)

前職場ではコース料理を提供していたため、ランチはおまかせコース、ディナーはローマの郷土料理をアラカルトで提供。(イタリアで一番長く過ごして居た為)この2つの顔があるレストランをコンセプトとする。

### グルメ情報関係

1年目よりミシュランのビブグルマンに選出。  
オープンして4年と5か月、ミシュランにて4回目となる昨年も選出。現在に至る。  
2年前からは、合同会社 Barbaとして法人化。

POGGIO  
LE  
ZOLPI

## WINE LIST



ローマ ビアッコ Roma Bianco 2018  
〈ブドウ品種〉マルヴァジア・ブンティナータ100%

輝きを帯びた麦わらイエローに緑の反射光。果実や花が口に広がり、口当たりは柔らかく、豊富なミネラルとフレッシュな味わい。非常に余韻も長くミネラルや果実をいつまでも感じられる。食前酒としてはもちろんのこと、フレッシュチーズやカルポナーラ・スパゲッティ等とよく合う。ルカマローニ 97点



ローマ Roma 2017  
〈ブドウ品種〉モンテプルチャーノ50%/  
シラー30%/チェザネーゼ20%

凝縮感のある赤い実の果実やスピリッツに漬けこんだチェリー、赤い花びらや地中海の低木の茂みを思わせる香り、バルサモのフィニッシュが大変心地よい。上品なタンニンで口当たり柔らかく、調和のとれたエレガントな味わい。余韻が長く続く。ルカマローニ 98点



ドンナルルーチェ Donnaluce 2018  
〈ブドウ品種〉マルヴァジア・デル・ラツィオ60%/  
グレコ30%/シャルドネ10%

色調は光沢を帯びたイエロー。熟れた果物の香りの中にアーモンドの香ばしさとバニラの風味が感じられ、しっかりとした果実味があり力強くエレガントな味わい。クリームを使った料理などと相性よし。ルカマローニ 99点



バックカロッサ Baccarossa 2017  
〈ブドウ品種〉ネーロブオーノ100%

深いルビーレッド色。ソフトでパワフル、ピロードの様な口当たり。凝縮感のある味わいは2001年に初リリースされたと同時に脚光を浴び、現在ローマを中心にラツィオを代表する赤ワインとして有名。肉やチーズを使ったパイ、ジビエや赤身の肉のロースト、熟成したチーズと共に。ルカマローニ 98点



Cenetta Barba  
藤田 紘一 シェフ