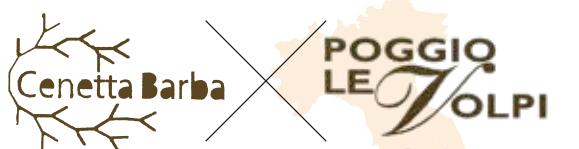




“紀元前 753 年 4月 21 日  
古代ローマの建国記念日を祝う”

ローマ料理とイタリアワインを  
楽しむ至福のひととき

チェネッタ・バルバ



# 藤田紘一シェフと イタリア・ラツィオ州随一のワイナリー ポッジョ・レ・ヴォルピの饗宴



ポッジョ・レ・ヴォルピ  
醸造家 フェリーチェ・メルジェ

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た後、醸造に革新的な過程を導入し、ポッジョ・レ・ヴォルピブランドを立ち上げました。約40ヘクタールの畠を有し多様なワインを生産するワイナリー。権威あるイタリアワインガイド『ルカマローニ』で高得点ワインを数多く産出。



2021年 4月 24日(土)

3F 宴会場「ローズ」受付 11:30 ~ 午餐 12:00 ~ (14:00 終了予定)

お一人様 ¥15,000 (税・サ込) \*お料理・ワイン・サービス料・消費税を含む

\*各種割引不可

共同開催／チェネッタ・バルバ 協力／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



\*写真はイメージです。

コーディネーター  
ホテル日航プリンセス京都  
支配人・シニアアソシエ  
河戸 省三



新型コロナウィルス  
感染防止対策実施中  
ご協力をお願いいたします。

※新型コロナウィルス感染拡大防止に対し、お客様の安心・安全を第一に、ガイドラインに沿ってご案内を行っております。なお、ガイドラインは随时見直しいたしますので、詳しくは公式サイトをご確認ください。

 ホテル日航プリンセス京都

〒600-8096 京都市下京区烏丸高辻東入高橋町630番地 地下鉄烏丸線四条駅5番出口より徒歩約3分  
TEL.075(342)2111(代) <http://www.princess-kyoto.co.jp>



ご注文・お問い合わせ 宴会部

TEL.075(342)2415

受付時間 10:00~17:00

当イベントは飲酒をともないますので、最寄りの公共交通機関をご利用ください。

## 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
- 大原野菜の取り合わせ 牛テールの煮込みソースとともに  
Verdura con coda alla vaccinara
- ボンボロッティ ノルチャ風  
Bombolotti alla norcina
- もち豚のポルケッタ  
Porchetta di maiale
- ホテルメイドパン  
Pane
- チエネッタ・バルバのティラミス  
Tiramisu
- コーヒー  
Caffè



Cenetta Barba  
(チエネッタ・バルバ)  
藤田 紘一 シェフ



### 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。

### アレルギー特定原材料7品目 卵、乳成分、小麦を含む原材料を取り扱っております。

◎調理厨房では、表示に無いアレルゲンを含む原材料を取り扱っております。調理器具や食器類は十分に洗浄しておりますが、専用化しているものではございません。  
◎メニュー内容は変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください ◎詳しくはお問い合わせください。 ◎写真はイメージです。

※開催日の5日前よりキャンセル料が発生いたします。(5日前から前日まで:50%、当日:100%) ※完全予約制とさせていただきます。

※ご予約の際に、お名前・ご住所・ご連絡先を伺います。いただいた個人情報はご予約確認の連絡、ホテルからのご案内のみに使用し、その他の目的で利用いたしません。

※ご予約受付後、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。※当日、受付にてご精算ください。※お席は相席になります。

**POGGIO  
LE  
VOLPI**

ポッジョ・レ・ヴォルピ

WINE LIST

### ローマ ピアンコ 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ボナーラ・スパゲッティ等とよく合う。

ルカマローニ 96点

### ローマ ロッソ Roma rosso 2018

〈ブドウ品種〉モンテブルチャーノ 60%/  
シラー 20% / 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。調和のとれたエレガントな味わい。余韻が長く続く。赤身肉の炭火焼きと。

ルカマローニ 98点

### ドンナルーチェ Donnaluce 2019

〈ブドウ品種〉マルヴァジア 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良し。イタリア白ワインの頂点に輝いた逸品。

ルカマローニ 99点

### バッカラオッサ 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、ビ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、現在ローマを中心としたイタリアで最も有名な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、熟成したチーズとともに。

ルカマローニ 98点

### 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た街)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5年と9か月、ミシュランにて5回目となる本年も選出。現在に至る。3年前からは、合同会社Barbaとして法人化。