



現代の名工 三國清三の『新江戸洋食フェア』今週末スタート！SDGsの時代に贈る、究極の洋食フェア期間限定開催

ビジネスランチから記念日のお祝いまで。ハレの日ダイニングが進化して営業再開。

株式会社ニュー・オータニ

2022年01月28日

ホテルニューオータニ（東京）では、東京生まれの食材から創り出す究極の洋食『新江戸洋食』をお届けするレストランとして、メインダイニング「ベッラ・ヴィスタ」が生まれ変わりました。数々の食文化が華開いた江戸「東京」で作られた美味しい食材をすべてのメニューに盛り込んだ、SDGsの時代に贈る『新江戸洋食』。確かな味と、見た目からも伝わる新鮮な食材を使って、「洋食」の伝統と新しいひらめきで生まれたメニューの数々をお楽しみください。

ホテルニューオータニ（東京）

現代の名工 三國清三の『新江戸洋食』フェア

<https://www.newotani.co.jp/tokyo/restaurant/bellavista/shinedo/>

■【オープン記念】三國清三シェフフェア開催

オープニング記念として、オテル・ドゥ・ミクニのオーナーシェフ三國清三氏プロデュースのフェアを2022年3月21日（月・祝）までの期間限定で開催いたします。



三國清三シェフは、子どもの食育活動や、家庭でできる手軽なレシピをYoutubeで毎日配信するなど、食文化の拡散に力を入れられています。2021年には、「文藝春秋 創刊100周年 昭和・平成・令和を彩る」日本の顔ベストセクション14人の一人に選ばれ、また、TOKYOTOKYOアンバサダー、東京オリンピック・パラリンピック協議大会組織委員会の顧問を勤められてまいりました。



一般の固定観念にとらわれないメニューを生み出し、また、地場産品を積極的に取り入れる工夫をされる三國シェフに『新江戸洋食』のコンセプトに賛同いただき、監修いただいたメニューでオープニング記念フェアを開催することとなりました。

■【ランチ限定】栄養価満点のサラダバーでエネルギー充電



ランチでは、東京産のフレッシュな野菜のサラダバーをお愉しみいただけます。美味しいだけでなく、栄養価豊富なサラダを食せば、エネルギーを充電して午後を迎えられます。



3種類のパスタから選べる「パスタランチ」や、約14種類のメインディッシュから選べる「プリフィックスランチ」など、ビジネスや女子会など幅広いご利用に最適です。



パスタランチで選べるペスカトーラは、東京の白魚やアサリ、エビ、など魚介をつかったボモドーロベース。かつおや昆布だしを使用したソースが食材の美味しさを際立たせます。



プリフィックスメニューで選べる甘海老のサフランライスカレー。東京野菜などを使ったカレーのルーに三國シェフの出身地である北海道増毛の甘えびを使用した、サフランライスとの相性も抜群のカレーです。

■【ディナー限定】スペシャルフルコースディナー



ディナータイムでは、ビジネスでの会食や商談、顔合わせや記念日のお祝いなど、普段と違う空間で味わうに相応しい、おすすめのスペシャルフルコースディナー（22,000円〜）をご用意いたしました。

【メニュー】

■コハダのポテトサラダ キャヴィア添え

■江戸前穴子の天婦羅

■コンソメスープと浅利のラビオリ

■オマール海老のテルミドールグラタン

■秋川牛とフォアグラのローッシーニ井

■いちごと“たいやきわかばの餡子”パフェ

■コーヒー又は紅茶と小菓子

※食材の入荷によって、内容が変更になる場合があります。



東京都産唯一のブランド牛「秋川牛」とフォアグラのローッシーニ井。酢飯に乗るのは、さっぱりとした肉質でありながら、柔らかくて味わいがとても豊かな「秋川牛」、芳醇な香りのフォアグラとトリュフが合わさり、口の中に広がる幸せな食感と味わいをお愉しみいただけます。



甲殻類の旨みを引き立てるコクのある甘さが特徴の「江戸甘味噌」を加えた「ペシャメルソース」の『オマール海老のテルミドールグラタン』。



ホテルニューオータニ伝統のコンソメを使用した、コンソメスープと東京湾近郊で取れた浅利で作ったラビオリ。



ヘルシーで旨みのある羊のハンバーグステーキ 赤ワインソース。黒蜜と江戸前甘辛味噌を使ったソースで羊肉の強い味わいをまろやかにします。千住ネギを中心に添えられた東京の野菜とともにお楽しみください。

■概要

<https://www.newotani.co.jp/tokyo/restaurant/bellavista/shinedo/>

[期間]

2022年1月28日（金）～3月21日（月・祝）

〔時間〕

・ ランチ

12：00～15：00（14:00 L.O.）

・ ディナー

17：30～21：00（20:00 L.O.）

※最新の営業時間はホテル公式ウェブサイトをご確認ください。

〔料金〕

・ ランチ

¥4,000～

・ ディナー

¥11,000～

※料金には別途サービス料10%加算させていただきます。

【三國シェフ来店日】

2022年1月29日（土）・3月20日（日） ディナーのみ・3月21日（月・祝）