

ホテルプラザ神戸が贈る至福のひととき  
『リストランテ カステッロ』  
オーナーシェフ 山田 直喜の“本格イタリアンフェア”  
2010年2月10日(水) ~ 2月28日(日)  
Lunch 11:30 ~ 14:30 / Dinner 17:30 ~ 21:00



『リストランテ カステッロ』とは  
【Cucina Italiana Ristorante Castello】

1998年に本格的なイタリア料理店として千葉県佐倉市郊外にオープン。店の近くに広大な自家栽培農園を設け、そこで作った新鮮な野菜やハーブ約50種類を使った数々の料理を提供。食材にこだわり、その日に用意できた最良の食材しか使わないという徹底ぶりは、多くの著名人にも愛される店として知られている。



**PROFILE**

山田 直喜(やまだ なおき)

イタリアのトスカーナやマルケ・ヴェネツィア・ピエモンテなどで約2年間修業を積む。その後も日本に戻り国内で修業を積み、1998年に独立し『リストランテ カステッロ』のオーナーシェフとなる。現在は、メディアなどに多く出演し、関東圏で高い人気を誇るイタリアンのカリスマシェフとして有名となる。

兵庫県産の厳選素材を使用した特別メニューが登場！！

Lunch Menu

2,800円(お一人様・税サ込)

～アンティパスト～

シェフ特製前菜の盛り合わせ

明石産穴子のバルサミコ煮寿司仕立て サンダニエレ産生ハムとルーコラ  
天使の海老のカルピオーネ 明石産タコのジェノパ風

～プリモピアット～

①ボルチーニ茸のラビオリ

②お好きなお料理を1品お選びください

- ・ジェノパ風リングイネ
- ・フレッシュマトとバジリコのフェデーニ
- ・自家製パンチェッタを使ったカルボナーラ
- ・海と山の幸のフェデーニ(500円アップ)

～セコンドピアット～

○お好きなお料理を1品お選びください

- ・和牛頬肉の赤ワイン煮 トリュフ風味のじゃがいもピューレ添え
- ・真鯛のコートレッタ

～ドルチェ・カフェ・パン～

※上記以外に、1,900円・4,200円のメニューをご用意しております。

※仕入れる食材によって、メニューの変更がございます。

Dinner Menu

4,200円(お一人様・税サ込)

～アンティパスト～

- ①自家製パンチェッタを巻いたスカンピのサラダ仕立て
- ②天然ホタテ貝のパイ包み焼き
- ③フォワグラと生ハムのパニーノ

～プリモピアット～

○お好きなお料理を1品お選びください

- ・瀬戸内産シラスのペペロンチーノ ポツタルガ添え
- ・六甲シャンピニオンと海老のクリームフェデーニ(500円アップ)

～セコンドピアット～

○お好きなお料理を1品お選びください

- ・明石産天然真鯛のアルフォルノ
- ・軽く燻製した仔羊のグリリア
- ・スペイン産イベリコ豚のグリリア オステリア風
- ・但馬牛ロースのタリアータ(1,000円アップ)

～ドルチェ・カフェ・パン～

※上記以外に、3,000円のメニューをご用意しております。

ご予約・お問合せは ホテルプラザ神戸 レストラン予約係まで 078-846-5409 (10:00 ~ 18:00)

SMILEY  
NEPTUNE



HOTEL PLAZA KOBE

ホテルプラザ神戸

〒658-0032 神戸市東灘区向洋町中2-9-1(六甲アイランドKFP内)

TEL.078-846-5400 FAX.078-846-5411

http://www.hotelplazakobe.co.jp

JR「住吉駅」または阪神「魚崎駅」より六甲ライナー乗換「アイランドセンター駅」下車徒歩3分



モバイルサイトは  
こちらからどうぞ