



全ての料理に桃を使って様々な食材と組み合わせた『桃づくしスペシャルコース』

7月7日より夏季限定で提供開始!

昨年は1日限定のご提供にもかかわらず大反響!
二十四節気にあわせてメニューが変わるジャパニーズイタリアン「ai's」(恵比寿)

株式会社ドリームタイムパートナーズ(所在地:東京都渋谷区、代表:杉浦康祐)が運営する、ジャパニーズイタリアン「ai's」は、昨年1日限定で提供して好評を博した「桃づくしスペシャルコース」に寄せられた多数の反響にお応えし、本年はより長い期間多くの方楽しんでいただくべく、7月7日(木)より8月13日(土)までの限定メニューとして、全ての皿に山梨県産の桃を取り入れた、旬の桃を味わい尽くすフルコースを提供いたします。

「ai's」は、二十四節気にあわせて変わるメニューや繊細な仕上げのパフェが話題の、旬を大切にしているジャパニーズイタリアンレストランです。デザートと料理のどちらにもポテンシャルを持つ桃に食材としての魅力を感じている池谷亜希子シェフが「桃が一番美味しい季節に魅力を最大限に引き出し、桃の新たな一面を驚きと共に発見してたっぷり味わっていただきたい」という思いのもと、最初から最後まで桃づくしの7皿からなるコースを作りました。桃本来の良さを活かし、更に他の食材と組み合わせる仕上げた料理を最も美味しくお召し上がりいただくために定めた温度帯でお客さまのお席にご用意いたします。素材の美を伝えるシンプルながらも目にも鮮やかな盛りつけもお楽しみいただけます。今後も、食に敏感な30~40代をターゲットに、季節ごとの旬の食材を主役としたコースメニューを展開してまいります。



Menu

桃づくしスペシャルコース

価格:13,000円(税込)

1 1皿目 アミューズ (A) 桃とヨーグルトのスープ

甘みとコクを引き出した、桃とヨーグルトとコンソメのふんわり軽い口当たりの桃のスムージーを桃の器に盛りつけました。

2 2皿目 冷製パスタ (B) 桃とキャビア 冷製カッペリーニ

池谷シェフが得意とするフルーツの冷製カッペリーニは、レモンで酸味を加えキャビアの塩味で全体の味を引き締めた、桃の新しい食べ方を提案する一皿です。

3 3皿目 冷菜 (C) 桃と新蓮根の グラデーションテリーヌ

桃と同時に旬を迎える、瑞々しくフルーツのような新蓮根と桃を組み合わせ、桃のピンクと新蓮根の白の絶妙な色合いをグラデーションにして作ったスペシャリティ。自家製の塩こんぶドレッシングをあわせませす。

4 4皿目 温菜 (F) 桃と紅ずわい蟹のタルト

パルミジャーノをのせて軽く炙った桃の下は、ベシヤメルソースとズワイガニをパイ生地で包んで、グラタンのような味わいに。一味の辛みのアクセントもお楽しみいただけます。

5 5皿目 パスタ (E) 桃のカチョ・エ・ペペ自家製オレキエッテ

手打ちのモチモチ食感のオレキエッテとシャキッとした食感の桃に、豚ほほ肉のグアンチャーレとくるみのローストを合わせゴルゴンゾーラとパルミジャーノで仕上げ、バジルの香りで全体をまとめました。

6 6皿目 メインディッシュ (F) 桃のコンポートと 岐阜県飛騨牛のピーチメルバ

お料理としての「ピーチメルバ」を目指し、ポトワインでコンポートした桃の中にトリュフペーストを練りこんだマッシュポテトを詰め、ペリグーソースで仕上げました。

7 7皿目 デザート (G) 桃のレゲエパンチ

桃と烏龍茶を合わせたカクテルと桃のコンポート、桃とライチのセミフレッド、レモンガラスのジュレ、仕上げに烏龍茶の泡をのせます。水分に触れるとパチパチ弾ける性質のキャンディー「ベタグリスピー」が食べた瞬間驚きのデザートです。

※デザートは差額1,650円にて「大人の白桃パフェ」に変更可 ※ランチ・ディナー共通価格 ※ディナーコースは別途サービス料10%を頂戴いたします

※ランチ・ディナー共通メニュー

こだわり食材

10年以上のお付き合いを経て池谷シェフが絶大な信頼を寄せる、山梨県笛吹市「甲斐路フルーツしずめ園」の桃。土づくり・減農薬・適熟収穫など、手間をかけて育てられた、甘くて幸せになれる桃です。

<http://www.shizumeen.com/>



正式店舗名: ai's(アイズ)

住所: 〒150-0012 東京都渋谷区広尾1-1-38
スクエアサイドビル1F

交通: JR 恵比寿駅より徒歩6分

電話: 03-6712-6201 定休日: 日曜日(Orso Bianco営業)

営業時間: ※詳細は公式サイトをご確認ください。

平日 ラunch 11:30~15:00(L.O.14:00) ディナー 17:00~22:00(L.O.21:00)

土曜・祝日 ラunch 11:30~15:00(L.O.14:00) ディナー 17:00~21:00(L.O.20:00)

客席数: 約22席(カウンター4席・テーブル7席)

公式サイト: <https://ais-italian-restaurant.business.site/>



【会社・商品に関するお問い合わせ先】株式会社Dreamtime Partners

住所: 〒106-0047 東京都港区南麻布5-1-10 MAIL: makiko@dreamtimepartners.com 担当: 中越慎子(広報) TEL: 080-1324-5597 <https://dreamtimepartners.com/>

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】株式会社SUZU PR COMPANY

住所: 東京都渋谷区富ヶ谷1-6-10 代々木公園ビル2F 担当: 鈴江 TEL: 080-6390-8284 MAIL: suzupr@suzu-pr.com URL: <http://suzu-pr.com>