



全ての料理に苺をつかった『苺づくし』コース 生産者直送!旬の品種の味と香りを活かし1月15日より3月下旬まで

いちご狩り気分が味わえるデザートプレートも
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:東京都港区、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、全ての皿に苺を取り入れた旬の苺を味わい尽くすフルコース『苺づくし』コースを、2023年1月15日～3月下旬にかけて提供いたします。昨年は予約が取れない週末が続くほど大好評を得た本メニューを可憐に進化させ、季節が進むにつれて変化する苺の品種にあわせて第一弾・第二弾とメニューを切り替えてご用意いたします。

「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、旬を大切に作るジャパニーズイタリアンレストランです。2023年の『苺づくし』コースは、苺の愛らしさを活かした見た目ながら味わいに驚きがある完成された料理としてのギャップを楽しんでいただけるよう工夫いたしました。全てのお皿の主役を苺とし、素材の味や香りが活きるよう手を加え過ぎず工夫を凝らしています。苺の品種ごとの特徴を理解し、組み合わせる食材でよりその美味しさを引き立たせ、今までにない料理素材としての苺のポテンシャルを引き出しました。本コースを皮切りに2023年も食に敏感な30～40代をターゲットとして、日本の美味しい旬の食材にスポットをあてたスペシャルコースを提案してまいります。

こだわり食材

いちご家めいさんの「女峰」

手を加えても香りが抜けない、酸味と芳香がしっかりした料理の素材に最適な苺。
<https://www.ichigoyamei.com>



はちべいちご園さんの

「やよいひめ」「恋みのり」「紅ほっぺ」

甘みが強い王道の苺。色も形もきれいなため、デザートに用いると一際華やかに。
<http://www.hachibe-farm.jp/html/detail.html>



店舗情報

店舗名: ai's (アイズ)
住所: 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
客席数: 約22席 (カウンター4席・テーブル7席)
定休日: 日曜日
営業時間: ※詳細は公式サイトをご確認ください。
ランチ 11:30～15:00(L.O.14:00)
ディナー 17:00～22:00(L.O.21:00)
公式サイト: <https://ais-italian-restaurant.business.site/>

Menu

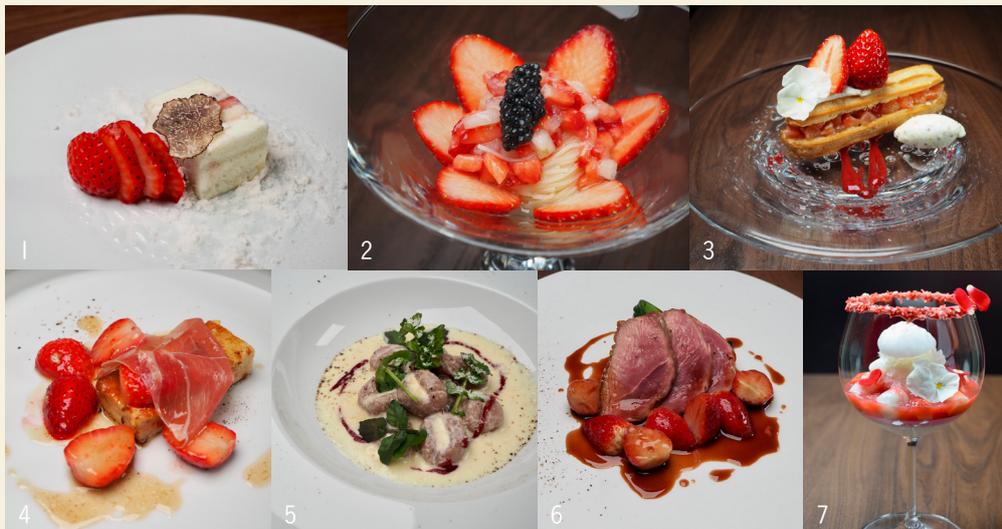
『苺づくし』コース

期間：2023年1月15日(日)～2月18日(土)
 価格：ランチコース ¥7,700(税込)
 ディナーコース ¥14,300(税込)

※ディナーコースは別途サービス料
 10%を頂戴いたします
 ※第二弾予定 2月21日(火)～3月下旬

1 アミューズ 苺と黒トリュフの苺サンド

カリフラワーのムースにトリュフの香りをつけて、白いふわふわの生地でサンドしました。トリュフパウダーを散らして、1皿目から苺とトリュフの贅沢な組み合わせ。



『苺づくし』コース イメージ

2 冷製パスタ 苺とキャビア 冷製カッペリーニ

香川県・いちご家めいさんの「女峰」で作る冷製カッペリーニ。女峰の香りと酸味がキャビアの旨味を引き立てます。“女峰”以外では美味しく作れない、というほど池谷シェフこだわりの一皿です。

3 冷前菜 苺とサーモンのタルタル エクレア仕立て

苺と相性の良いサーモンで、デザートのようにありながら料理として美味しい驚きの一皿を作りました。苺を加えて味がふくよかになったサーモンのタルタルに、クリームチーズと粒マスタード、ニンニクで作った白いクリームを添えて。生地にはタスマニアペッパーをいれアクセントにしました。

4 温前菜 苺と生ハムのフレンチトースト

高野豆腐をフレンチトースト風に焼いて、アクセントに生ハムを添えました。見た目は甘いフレンチトーストですが、食事としても成り立つ一皿。見た目と味のギャップをお楽しみください。

5 パスタ 苺のニョッキ ゴルゴンゾーラクリーム

昨年、初挑戦した“苺のニョッキ”は大好評で、今年も特にリクエストが多かったメニューです。ニョッキの中に苺を練り込み、苺の味をしっかりと楽しんで頂けるように作っています。ソースは相性の良いゴルゴンゾーラソースをクリーム仕立てで。

6 メインディッシュ 苺と鴨のロースト

苺と相性の良いトリュフ香るペリグーソースと鴨肉のロースト。定番の組み合わせを、苺を引き立たせた味に仕上げました。少し酸味を効かせたペリグーソースは、苺の甘みと相性抜群です。

7 デザート 苺とシャンパンのクープ

ai'sの人気デザートであるパティシエ加藤による幻想的なパフェ。コースの“締めパフェ”としてお出しするのはクープ仕立ての“苺の締めシャンパン”。苺のさっぱりした酸味にバニラとミルクの風味が重なるデザートに、バラの香りを上品にまろわせて。

『苺のパフェプレート』

期間：2023年1月11日(水)～2月18日(土)
 価格：¥3,850(税込)

まるで苺狩りを楽しむような、デザートプレート。ジャパニーズイタリアンらしく、ゆりね大福など和洋の要素を取り込み、細部まで作り込んだ苺スイーツは目にも美味しい愛らしさ。

苺パフェ

苺
 クレームシャンティ
 ジェノワーズ
 レアチーズクリーム
 苺クーリ
 (濃度のある、とろっとしたソース)

プレート

苺とビスタチオのミルフィーユ
 ビスタチオクリーム
 カスタードクリーム
 フィユタージュ(パイ生地)
 苺マカロン
 マカロン
 マスカルポーネクリーム

苺のシュークリーム
 苺のクリーム
 苺のクッキーシュー
 苺のバナナコッタ
 ゆり根のクリーム
 苺ソース
 苺のバナナコッタ
 苺パウダー

苺大福
 薔薇のジェラート
 求肥
 クレームシャンティ
 苺のロリポップ
 ホワイトチョコレート
 ルビーチョコレート

苺の花
 | ホワイトチョコレート
 苺
 フランボワーズ
 抹茶クッキー
 アーモンドクッキー
 エディブルフラワー



【会社・商品に関するお問い合わせ先】株式会社Dreamtime Partner 住所：〒106-0047 東京都港区南麻布5-1-10 MAIL：makiko@dreamtimepartners.com
 担当：中越楨子(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