桃とゴルゴンゾーラのクリームソース自家製桃ニョッキ
昨年も好評をいただいた、桃とゴルゾンゾーラの組合せ。
白い桃とピンクのニョッキが可愛らしい一皿。

桃とブラータチーズと生ハム 冷製カッペリーニ
シェフ池谷が得意とするフルーツのカッペリーニ。フレッシュな
桃をブラータチーズ、生ハムとあわせて麺に絡めていただく一皿。

〈SDG 12. つくる責任、つかう責任〉に取り組む
『桃づくしスペシャルコース』
7月5日(水)～8月12日(土)

昨年は約1ヵ月間で100食を完売！
日本の食材を美味しく楽しむ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、山梨県産の旬の桃を味わい尽くすフルコースを本年も夏期限定にて提供いたします。今年のテーマは「美味しいSDGs」。味は良くとも規格外品の桃を食事・デザート・ドリンク全てに用いました。

「ai's」は、『日本の食材を美味しく楽しむイタリアン』がコンセプトのジャパニーズイタリアンレストランです。桃が一番美味しい季節に、最初から最後まで桃を楽しめる桃づくしコースは今年で2年目の提供となりました。桃本来の香りや味わいを活かしつつ、様々な食材と組み合わせることで桃の新たな一面を美味しく引き出し、驚きと共に楽しんでいただけます。さらに本年は「美味しいSDGs」をテーマとし、フードロス削減を目的として規格外品の桃を仕入れ、プロの技術と工夫で価値のある桃へと変化させました。今後も生産者と健康的な関係を築き、共に持続可能な農業の形づくりを目指します。

SDGsへの取り組み

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

12 つくる責任 つかう責任

桃農家の抱える悩みに<規格外品>があります。甘く育った桃ほど傷つきやすく、また贈答用途が多い桃は、少しでも傷がつくと市場価値が損なわれてしまいます。今年の桃づくしコースでは、積極的に規格外品の桃を仕入れ、シェフ・パティシエ・ソムリエそれぞれが規格外の桃を使用したメニューを考案しました。国連が定めるSDGs 17の目標のうち<12.つくる責任、つかう責任>が示す、持続可能な消費と生産のパターンを確保するという取り組みにむけて実働します。

山梨県「甲斐路フルーツしずめ園」
http://www.shizumeen.com/
長年絶大な信頼を寄せ、土づくり・減農薬など、安心してお召し上がりいただける桃です。

山梨県「古屋農園」
味は良くても見目の問題で規格外品となった桃の活用を意識。ai's と共に持続可能な農業のあり方を探求します。

桃づくしコース

シェフ池谷が得意とする、フルーツの新たな美味しさを提案するコース。山梨県笛吹市から届く大切に育てられたフレッシュな桃を素材とし、桃本来の甘味・香り・食感を活かしつつ、意外な食材と組み合わせて桃のさらなる魅力を引き出しました。前菜からデザートまで提供時の温度にまで配慮し、一皿一皿、驚きと共に美味しくお召し上がりいただけます。

dinner

￥13,000（税込,サービス料10%別）

1 アミューズ
桃と賀茂茄子、
ずわい蟹のパルフェ

2 冷製パスタ
桃とブラータチーズと生ハム
冷製カッペリーニ

3 冷前菜
桃と北海道平目の
カルパッチョ
フロマージュブラン

4 温菜
桃とフォアグラのソテー
山椒ワッフル添え

5 パスタ
桃とゴルゴンゾーラの
クリームソース
自家製桃ニョッキ

6 メインディッシュ
桃と岐阜県飛騨牛の
赤ワイン煮込み ピーチメルバ風

7 デザート
貴腐ワインでコンポートした
白桃とハイビスカスのアイレ
ディルのジェラート

“桃色”くまプレート

パティシエ加藤による遊び心で、川を流れる桃をイメージし様々な形で表現したパフェプレート。オプション料金2,200円（税込）にて、ランチ・ディナー共にデザートをパフェプレートに変更可能です。 ※火曜日のみ提供不可

lunch

￥10,000（税込）

1 アミューズ2種
桃と賀茂茄子、
ずわい蟹のパルフェ
桃とブラータチーズ、
生ハムのカプレーゼ

2 冷前菜
桃と北海道平目の
カルパッチョ
フロマージュブラン

3 パスタ
桃とゴルゴンゾーラの
クリームソース
自家製桃ニョッキ

4 メインディッシュ
桃と岐阜県飛騨牛の
赤ワイン煮込み ピーチメルバ風

5 デザート
貴腐ワインでコンポートした
白桃とハイビスカスのアイレ
ディルのジェラート

drink

オーナーソムリエの杉浦が考えた、食事とのペアリングが楽しむための豪華なラインナップ。産地の景色をモチーフにしたり、桃と同じ山梨産のハーブをあわせるなど、桃を育んだ土地にまで思いを馳せてその魅力を伝えます。SDGsの観点より、全てのドリンクメニューは規格外品の桃を用いました。

桃と山梨ハーブのピーチモヒート
1,320円（税込）

**山梨県古屋さんの
白桃搾っただけの桃ジュース**
770円（税込）
※ノンアルコール

桃のロゼサングリア
1,210円（税込）

桃のフローズンベリーニ
1,760円（税込）

ピーチ・ブロッサム
1,100円（税込）

**桃とルイボスティーの
アイスベリーニ**
990円（税込）
※ノンアルコール

※画像はイメージです

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）・月曜日
営 業 時 間：詳細は公式サイトを確認
ランチ 11:30～15:00（L.O.14:00）ディナー 17:00～22:00（L.O.21:00）
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：中越槙子（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

<提供画像>https://bit.ly/3J6BxW9