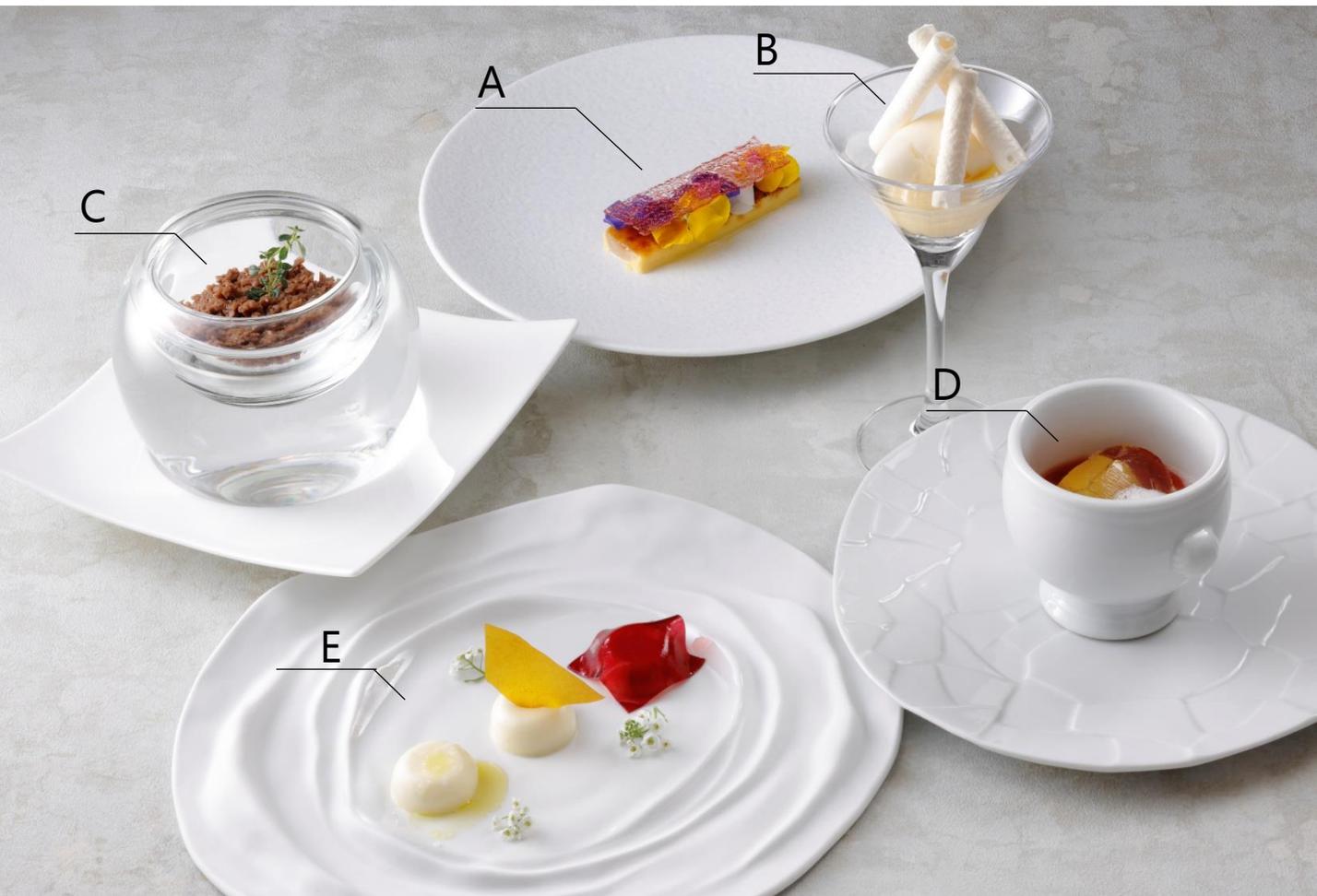


# MENU

## SCALAE DOLCE



### A. トロピックカタラーナ

乳・卵

パイナップル、マンゴー、パッションフルーツ、ライム4種類のトロピカルフルーツピューレと桃の果肉を組み合わせたクレームカタラーナ。桃をイメージしたオパリーヌ（飴）と共に。

### B. メレンゲとレモンのパルフェ

乳・卵・小麦

メレンゲ風味のアイスクリームに爽やかなレモンクリームの酸味と和紅茶のクランブルの苦みを合わせた新感覚デザート。

### C. ショコラモヒートのグラニテ

乳

ミントのグラニテにホワイトラムを加え、軽やかなモヒートをイメージ。チョコレートのグラニテと一緒に召し上がっていただくことで爽やかなチョコミントの味わいをお楽しみいただける一皿。

### D. ブラッドオレンジのスープ

シャープな味わいが特徴のブラッドオレンジをスープ仕立てに。中にはフローズンマンゴーとハーブのジュレを忍ばせて。甘味のあるライチの泡と一緒にお楽しみください。

### E. 伊江ラムのパンナコッタ

乳

沖縄県産伊江ラムを使用したパンナコッタ。パンナコッタとビーツ、マンゴー、オリーブとそれぞれ違った食感の組み合わせをお楽しみいただけるデザート。



SCALAE

※食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。  
※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。



日本における自然派イタリアンの第一人者  
植竹隆政シェフ監修  
～上質で身体に優しいイタリア料理～

植竹隆政シェフは、イタリアンには欠かせない食材であるにんにくや唐辛子、バターやクリームなど動物性油脂を極力使用せず、オリーブオイルや野菜など自然の味わいにこだわり、素材の味を最大限まで引き出す「自然派イタリアン」の日本第一人者として知られています。

1999年代官山に開業した「RISTORANTE CANOVIANO」は、予約の取れない店となり、以来「CANOVIANO」は年齢を問わず愉しめる料理として多くのお客様に愛されています。植竹隆政シェフが、最もこだわるのは、何よりも「旬の食材を生かす」「無駄をそぎ落とし素材の本質を引き出す」ことです。

京料理の優しい味わいに感銘を受け野菜を中心に国産の食材を多く使用した、上質で身体に優しい健康的なイタリア料理。コロナ禍の今こそ、心にも身体にも優しいヘルシーな料理を提供したいと考え、当ホテルイタリア料理「SCALAE（スカーラエ）」を新たに監修し、2020年10月1日から全メニューをリニューアルいたしました。

京野菜や日本古来の在来種とよばれる野菜にも精通し、CANOVIANO開業時から仕入れている北海道産の縞海老など、全国の希少な食材を季節ごとに取り入れます。



自然派イタリアンの巨匠

## 植竹隆政

Takamasa Uetake

1963年神奈川県生まれ。高校卒業後、東京調理師専門学校で和食、中華、西洋料理を学ぶ。

「パスタパスタ」の開業メンバーとして活躍した後、単身イタリアに渡る。

3年間の修行中にオリーブオイルとイタリア料理の美味しさに開眼。帰国後、渋谷「ビゴロッソ」の料理長を経て1999年代官山に「カノビアーノ」をオープン。日本における自然派イタリアンの第一人者として知られている。