

2022年9月6日
株式会社カーディナル

— 開業 20 周年を迎える東京・丸の内ビルディング最上階のレストラン —
『アンティカ オステリア デル PONTE 東京店』 開店 20 周年
2022 年 9 月 6 日 (火) より 周年企画をスタート！



▲ ミラノ本店オーナーシェフ「エツィオ・サンティン」(左)と
東京店総料理長「ステファノ・ダル・モーロ」(右)



▲ 『アンティカ オステリア デル PONTE』のシグネチャーディッシュ
「旬の新鮮な海の幸のパスタ包み“オシェトラ” キャビアと共に」

株式会社カーディナル(所在地:東京都千代田区 代表取締役社長:三好 康弘)は、2022年9月6日(火)に開店20周年を迎える東京・丸の内ビルディングのレストラン『アンティカ オステリア デル PONTE 東京店』(以下、当店)において、本年9月6日(火)から2023年8月31日(木)までを、20周年記念期間として、記念コースのご提供やワインイベントなどのさまざまな企画を実施いたします。またこれを機に、CSR^{*1}活動の一環としてSDGs達成に向けたESD^{*2}支援の取り組みを行ってまいります。

当店は、株式会社カーディナルが運営する旗艦店であり、1990年にフランスのもっとも権威ある食の評論誌がイタリアで2番目に3つ星を与えた『アンティカ オステリア デル PONTE ミラノ本店』の、世界で唯一の姉妹店です。

当店の料理は、“クチーナ・クレアティーバ(独創的かつ繊細な料理)”と評されたミラノ本店のオーナーシェフ「エツィオ・サンティン」監修による料理レシピを、東京店総料理長の「ステファノ・ダル・モーロ」が、国内外選りすぐりの旬食材を用いて丹念に一皿ひとさらに表現しています。

店内の空間は、築140年を経た貴族の館の一部をそっくり移築した重厚なエントランスやアンティーク家具など、本店の雰囲気や1万キロ離れた東京・丸の内に忠実に再現しており、本店の料理を地上約180メートルからのパノラマビューと共に味わえる唯一無二のレストランです。

当店は、誕生日などの記念日のお祝いやプロポーズで利用されるお客様も多く、都会らしい華やかなレストランウェディングが行える名店としても長年愛されてきました。

この度、開店20周年を迎えるにあたり、「エツィオ・サンティン」より「ステファノ・ダル・モーロ」がバトンを受け継ぎ、当店は「ステファノ・ダル・モーロ」のもとで新たな進化を遂げてまいります。

これまでの「エツィオ・サンティン」監修によるレシピに加えて、“「エツィオ・サンティン」の作品をオマージュした一皿”や、“お客様がサステナブル(持続可能)な発想による新たな価値を感じられる料理”をご提供いたします。

ソムリエチームは、イタリアより直輸入している「エツィオ・サンティン」が選んだワインをはじめ、当店が誇る約2万本のワインストックの中から、料理の味を引き立てるワイン選びのお手伝いをいたします。

サービスチームは、それぞれのお客様の気持ちに寄り添ったサービスをご提供し、スタッフ全員がひとつのチームとなって、お客様に“ここにしかない”感動をお届けいたします。

これまで『アンティカ オステリア デル PONTE 東京店』をご愛顧くださったお客様への感謝と、当店の新たな歴史をこれからお客様と共に創り上げていきたいという思いを込めて、店舗ウェブサイトにて20年の歩みや「ステファノ・ダル・モーロ」のインタビューを掲載いたします。それらの情報をSNSでいち早くお客様へお届けするなど、さまざまコミュニケーション活動を行ってまいります。

企画概要

■ 20周年記念ディナーコースのご提供



本年5月より一足早く20周年記念ディナーコースとして復刻メニューをご提供し、大変多くの皆様にご好評をいただきました。

9月7日(水)からは、装いも新たに、前菜や魚料理に秋の味覚ポルチーニをあしらった薫り高く優雅な20周年記念ディナーコースをご用意いたします。冬にはイタリア直輸入の白トリュフを使った期間限定メニューを予定しており、季節ごとのバラエティに富む珠玉のメニューを一年通じてお楽しみいただくことができます。

■ 20周年記念ワインイベントの開催



ワイン愛好家垂涎の銘醸ワインをテーマに、年間を通じて様々なワインイベントを企画してまいります。当店は、本年9月、イタリア屈指の名門フレスコバルディ社が醸造するスーパータスカン「LUCE」のアンバサダーに就任し、世界に誇る偉大なワインをより多くのお客様にお楽しみいただくために、バイザグラスにてご提供いたします。さらに、20周年記念コースに合わせたワインペアリングもご用意しております。

世界各国の新進気鋭な生産者を招いたワイン会も予定しており、イタリア料理とワールドワイドなワインの魅力を様々な角度からご紹介してまいります。

■ 20周年記念ブライダル特典



当店は、これまで数々の新郎新婦に寄り添いながら、レストランウェディングという人生最大のイベントのお手伝いをしてまいりました。東京駅を眼下に見下ろす36階からの眺望は、新郎新婦からゲストへのサプライズとして大変喜ばれております。当店はこれからも、珠玉の料理と贅を尽くした空間で、大切なゲストのおもてなしをさせていただきます。節目となる本年は、当店で披露宴をされるお二人へ、ささやかながら、記念日にご利用いただける「ペアディナーチケット」を贈呈いたします。さらに、20周年にちなんだ記念品として、記念期間中に20名以上の披露宴を行われる新郎新婦に「フルーツコンディメント(2個入り)」のプレゼントをご用意しております。

■ CSR活動 SDGs達成に向けたESD支援 シェフの特別授業「レストランが未来のためにできること」



▲ SDGsをテーマに行われた
2019年軽井沢ガストロミー・フォーラムの様子

CSR活動の一環として、東京店料理長「當間一貴」が、調理師学校の学生に、「レストランが未来のためにできること」というテーマで講義を行います。當間シェフは、被災地の復興支援や国内各地の生産者との交流活動に参加し、日本の優れた食材を本格的なイタリア料理に取り入れています。これまでの代表的な活動として、「三陸国際ガストロミー会議2019」のイベント「三陸美食サロン」への参加があります。地元シェフと岩手沿岸の食材を使ったコラボレーションメニューをつくり、食材の安全性を国内外に広くアピールしました。

また「ステファノ・ダル・モーロ」は、食に関する提案・発信を目的として三菱地所のコーディネイトにより発足した、丸の内を中心に店を構えるシェフで結成する「丸の内シェフズクラブ」の活動に2009年の発足時より参加しております。定期的に行われる当クラブの会合やイベントで、“食育”やフードロス削減の提言を行い、国産食材の長所を活かしたイタリア料理を作って披露し、国産食材の魅力を発信してまいりました。このような活動の紹介に加えて、2021年に採用した海の環境改善を目的としたウニノミクス社の畜養ウニ^{※3}を使ったコース前菜のサステナブルメニュー考案への取り組みなどについて、第一線で活躍する“食のプロ”が日本の未来を担う若きシェフたちへその思いを直接語りかけます。

※1 CSR=Corporate Social Responsibility (企業の社会的責任)

※2 ESD=Education For Sustainable Development (持続可能な開発のための教育)の推進

外務省が発表しているSDGsアクションプラン2022に、日本が取り組むべき優先課題8分野における文部科学省と環境省の具体的な取り組み案(整理番号59)として掲載されています。

https://www.mofa.go.jp/mofaj/gaiko/oda/sdgs/pdf/SDGs_Action_Plan_2022.pdf

※3 ウニノミクス社は、環境問題である磯焼けの解決手段として日本国内外でウニ畜養事業を展開する営利企業として、国際連合(以下、国連)の「持続可能な開発のための国連海洋科学の10年(2021-2030年)より公式推薦を受け、当店は国内公式パートナーとして活動を共にしています。

<https://www.uninomics.co.jp/our-business/un-ocean-decade>

参考資料

■ 20周年記念ディナーコースの一例

本年9月7日（水）よりスタートする、秋の味覚ポルチーニをあしらった薫り高く優雅なコースです。

MENU DEL 20ESIMO ANNIVERSARIO

20周年記念ディナーコース

APERITIVO

最初のお楽しみ

STUZZICHINO

アミューズ

FAGOTTINI DI GAMBERI E FUNGHI PORCINI CON
RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA

ポルチーニ茸と海老のファゴッティーノ

モデナ産バルサミコのソース

CANNELLONI DI PASTA FRESCA RIPIENI DI MELANZANE E
QUARTIROLO E FUNGHI PORCINI CON CREMA DI TALEGGIO

ポルチーニ茸、クアルティローロ、ナスを詰めたカンネッローニ

タレージョのクレーマ

SCALOPPA DI ROMBO COTTO IN PADELLA,
PATATE CONFIT, FUNGHI PORCINI AL TIMO E CREMA DI AGLIO DOLCE

平目のインパデッラ

ポテトのコンフィとポルチーニ茸を添えて

GUANCIALE COTTO LENTAMENTE NEL PROSECCO E CARDAMOMO

スパークリングワイン“プロセッコ”とカルダモンで

じっくり煮込んだ和牛のホホ肉 シェフ・サンティン自慢の一皿

PREDESSERT

ブレデザート

DOLCE DELL'ANNIVERSARIO

ドルチェ“アンニヴェルサリオ”

PICCOLA PASTICCERIA

プティフル

CAFFÉ O TÉ

コーヒー 又は 紅茶

28,000 yen

■ シェフ紹介

▷ Ezio Santin 「エツィオ・サンティン」 ミラノ本店 オーナーシェフ



ロンバルディア州ミラノ生まれ。ミラノで育った彼は、市内にコーヒーやワインを扱うガストロノミア（食料品店）を営み、各地の名店を食べ歩いては友人たちに料理を振る舞い、その腕前が評判となりました。1976年、ミラノ郊外の橋のもとに立つ古い旅籠を買い取り、改修し、念願の店を開きました。その時すでに39歳。料理人としては異例の遅い出発でしたが、独学の天才は、それから花開きます。彼は当初、ロンバルディア料理をベースとしていましたが、研究熱心が嵩じてフランスへ渡り、フランス料理のプレゼンテーションを学びました。そして、地方料理の伝統を根底におきながらも、独創性に富み、繊細にして上品かつ優美な『アンティカ オステリア デル ポンテ』の料理を誕生させました。彼の料理に魅せられた人々によって、サンティンの名声は次第に高まり、1990年について最も権威あるフランスの食味評論誌「ミシュランガイド」が、イタリアで2番目に三ツ星を与え、エツィオ・サンティンの名は世界に知れ渡りました。今も尚、彼の料理を求め、運河にかかる小さな橋を渡る人々が後をたちません。

参考資料

▷ Stefano Dal Moro 「ステファノ・ダル・モーロ」 東京店総料理長



フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州生まれ。ヴェネト州で育った彼は、イタリアンシェフの巨匠エットーレ・アルツェッタ氏の下で修業しました。アルツェッタ氏は、「チプリアーニ・ベルモンド・ホテル・ヴェニス」や「ハリーズ・バー」の初代料理長を務めた人物です。ステファノはその後、パリへ渡り「ル・ロイヤル・モンソー - ラッフルズ・パリ」内の名門レストラン「イル・カルパッチョ」の総料理長であるアンジェロ・パラクッキ氏の右腕として、同店の料理長を務めました。そして、「ミシュランガイド」で三ツ星に輝く数々のレストランで腕を磨いた後に、『アンティカ オステリア デル ポンテ ミラノ本店』にて、サンティンの下で研鑽を積み、2010年、東京店の総料理長に就任しました。世界中の美食家を虜にしたサンティンの作品をモチーフに、彼がイタリアと日本の最高食材で描く『アンティカ オステリア デル ポンテ』を、どうぞお楽しみください。

■ 店舗情報

店舗名：アンティカ オステリア デル ポンテ 東京店

ANTICA OSTERIA DEL PONTE -Tokyo-

住所：〒100-6336 東京都千代田区丸の内 2-4-1 丸の内ビルディング 36 階

電話番号：03-5220-4686

営業時間：ランチタイム 11時30分～15時00分 (L.O 14時00分)

ディナータイム 月～土 17時30分～23時00分 (L.O 20時00分)

日・祝 17時30分～22時00分 (L.O 19時00分)

定休日：丸の内ビルディング休館日に準ずる

予約：可/ランチタイム 可/ディナータイム

URL：<https://antica-osteria-del-ponte.com/>

Facebook：<https://m.facebook.com/profile.php?v=feed&id=284119428278909>

Instagram：https://instagram.com/antica_osteria_del_ponte_tokyo?igshid=YmMyMTA2M2Y=

YouTube：<https://www.youtube.com/watch?v=qpkYwu49y5Y>

■ 会社概要

会社名：株式会社カーディナル

代表者：代表取締役社長 三好 康弘

所在地：〒101-0041 東京都千代田区神田須田町 1-3-9 PMO 神田万世橋 2F

設立：1968年5月

従業員数：187名

店舗数：20店舗

URL：<https://www.cardinal-japan.com/>

※ 写真は一部イメージです。

※ メニューの価格は消費税・サービス料12%が含まれております。

※ 記載の情報は2022年9月6日現在のものです。内容が予告なく変更・中止になる場合があります。

※ 当店では、新型コロナウイルス感染症への対策として、アルコール消毒液の設置やお客様へのマスク会食のお願い、スタッフのこまめな手洗いと1日3回の検温による体調管理の徹底など、お客様と従業員の安全な環境を守るため、感染予防・拡大防止策に取り組んでおります。詳細は店舗ウェブサイトをご覧ください。

<https://antica-osteria-del-ponte.com/>