

ちぎちぎ日記

** chiggyのTOKYOライフ **

2011/7/20

19:19:46

<ラ・グラッパ @西麻布 | シュマン @赤坂>

chiggy ¡Ánimo Japon!
chiggy_jp

October 07, 2007 13:24 イタリアン

イル・ギオットーネ @丸の内

芝公園あたりのおばさま率アップ
中なう - <http://moby.to/jim9ed>
8 hours ago · reply · retweet · favorite

見たのに全然気付かなかった！
今頃放送だったんですね。 RT
@pikachan2008 新しい左文字進
シリーズに5月に自殺した田中実
が出てる・・・と思ったら殺され
たー
2 days ago · reply · retweet · favorite

いい眺めですね。癒しのおすそわ
けthanks! RT @aniawaf 癒され
る〜♪ <http://t.co/C9aV5dL>
2 days ago · reply · retweet · favorite

@saki1903 神戸⇄讃岐移動のフ
ットワークもすごいですね。まる
で隣町に行くようなもん。
2 days ago · reply · retweet · favorite

@saki1903 ちまたは連休中なの
に、おつかれさまでっす！
2 days ago · reply · retweet · favorite

Join the conversation

<< October, 2007 >>

S	M	T	W	T	F	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Contact

Comments welcome♪

丸の内TOKIA1Fにある「イル・ギオットーネ」でディナー。
京野菜をふんだんに取り入れたイタリアンで、東京店は2005年に
オープン。
メニューはアラカルトは無しで、7,875円と10,500円のコースの
2本仕立て。どちらも内容はシェフお任せのコースとなります。
この日いただいたのは、7,875円のコースです。



カボチャのスープ、
オマール海老もはっています。



泡は、リシャル・シュラン・キュヴェ・ジェンヌ2001
ピノ主体の秋向きシャンパーニュ。

PR



What's New?

[明けましておめでとうございます☆](#)

[クリスマスネイル2010☆](#)

[ネイルアート☆](#)

[桃のバスタく丸の内グットドール・クラッティニー>](#)

[Twitter始めました♪](#)

Category

フレンチ (98)

Monthly

January 2011

Blog内検索

クリック募金



ワンクリックで募金が出るサイトです。スポンサー企業が自分に代わって寄付をしてくれます。それぞれのサイトをクリックすると、1日に計12円の支援が出来ます。



アンティバストミスト
京茄子&マグロ
グレープフルーツのソルベ&サーモン
タラバ蟹のサラダ、ナッツ添え
秋刀魚と加茂茄子

透明な器にはいったオレンジの粒粒はなんとカンパリ。
こういう発想も楽しい!



白ワインは、リグーリアのヴェルメンティーノ。
Riviera Ligure di Ponente Vermentino 2004 / [Terre Bianche](#)
産地が海沿いだからかフルーティーさの中に
磯のニュアンスを感じさせるワインでした。



豆乳のパンナコッタ、生雲丹のせ エンドウ豆のソース

周りに飾られた雲丹凝縮のパウダーに反応。
これだけで酒の肴になります。



合わせた白ワインはヴェネトのシャルドネ。
Chardonnay del Veneto 2003 / SERGIO ZENATO



Rakuten

落ち鮎とミブナのスパゲティーニ

特に気に入った1品です♪
鮎のちょっとほろ苦い身に卵、水気がありつつも
しゃきとした京野菜と見事にバランスがとれていました。

この野菜、スタッフはすみぶなと言ってたのですが、
調べても出てこなかったんで、みぶなにしちゃいました。
この時だけではなく、お料理の説明してくれた女性スタッフの
声はとっても小さくて、周りのテーブルの声にかきけられて、
我々6人に聞こえないばかりか、近くにいた私でさえも何言っ
ているのか聞き取るのが大変でした。
なんのための料理説明なのか疑問に思いました。
声が小さい旨を伝えたのですが、聞かないふりして行ってしまったしね。
残念でした。



きのこと栗のリゾット、パルミジャーノチーズの器で
でもこれは6人分ね。
このあと一人ひとりに取り分けしてくれました。

Blog Ranking

人気blog Ranking

いつも応援、ありがとうございます。
ます。

ワンクリックを、お願いします

↓

励みになります♪

グルメブログ

Comments

[エマニュエルの贈り物 \(アバクロ\)](#)

[エマニュエルの贈り物 \(ロングウィッグ\)](#)

[エマニュエルの贈り物 \(娯楽\)](#)

[メルヴェイユ@日本橋 \(Jules AN\)](#)

[Caudalie \(make money on the net\)](#)

A.C.

今日：2

昨日：62

累計：98287

PR

[海外旅行はJTB!](#)

◆[格安旅行がいっぱい](#)◆[阪急交通社の格安国内旅行](#)

[無印良品 ネットストア](#)

[セレクトショップ・マナマナ](#)

[ファッション誌掲載アイテム大集合!](#)見て、探して、買えるサイトが登場!

[ジャンルから検索「通信講座」](#)

[リクルートナースバンク](#)

livedoor Blog PRO



ここでもスタッフの説明でちょっとアクシデント。豚肉がはいっているとのことだったけど、入ってないじゃん。多分、この日以外のリゾートには入っていたのでしょうね。ちゃんとその日の料理は覚えてくださいね。お願いします。

合わせた赤ワインは、トスカーナから。
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO Riserva 2001 / [Il Conventino](#)



メインはシャラン産鴨のローストです。シャラン産ということはマダム・ピュルゴーの鴨ですか？とスタッフに聞いたたらこれまた無視されちゃった。悲しい・・・



肉厚の鴨で食べ応えありました。合わせたのはアブルツォの赤、インフェリ2003。
[INFERI 2003 / Marramiero \(Abruzzo\)](#)

inferi=「地獄」
なんだか物騒な名前ですが、創業者のダンテ・マッラミエーロ氏が同じ名前の詩人"ダンテ"の「神曲」に良く出てくるキーワードから名付けたそうです。
地獄の名前からは想像できないチャーミングなベリー系の香りに果実味があって、鴨のローストに良く合っていました。



洋梨のソルベをいただいて、デザートとなります。



マスカルポーネとチョコチップ、いろんなナッツを詰めたズコット

食後酒もいただきちゃいました。



私がいただいたのは、チョコレート系のリキュール。
ベイリーズと似ていて好きだけど違うものでもよかったかなと。
友達を選んだバラのリキュールが私的にはHITでした。

私は今回が初訪問だったのですが、場所がちょっとわかりにくかったです。
入り口はTOKIAの東京駅側をどんと占めている中国料理の人人人と、
ブラスリーVIRONの間にひっそりとあります。
店内も広くはないけど、天井が高いのでさほど閉塞感はありませんでした。
個室が2部屋あるそうです（1つは和テイスト）。

お任せコースのみなので、今度は何が食べれるかなとの楽しみもありますね。
また訪れてみたいレストランです。
今度は声の大きいスタッフ付きでお願いします^^;

「IL GHIOTTONE (イル・ギオットーネ)」

千代田区丸の内2-7-3 東京ビル1F

tel: 03-5220-2006

Lunch: 11:00-14:00 (last order)

Dinner: 18:00-21:00 (last order)

「イタリアン」カテゴリの最新記事

[桃のバスタく丸の内グットドール・クラッティニーニ>](#)

[New Open トラットリア・ケ・バッキア@麻布十番](#)

[ラ・ファーム @代官山](#)

[イル・ギオットーネ @丸の内](#)

[ボスケッタ その2](#)

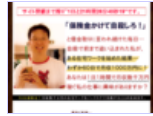
 [chiggy](#) [コメント\(2\)](#) | [トラックバック\(1\)](#) |   0拍手



ムダ毛の目立たないツルスベ肌に

抜かない・剃らない・痛くない! ワキ・ビキニラインなどそっとお手入れ♪

m-graphic.candypop.jp



副業で月収1000万円

パソコン初心者がネットで月収1000万円稼いだ副業とは?

php.rdy.jp

Powered by [MicroAd](#)

トラックバックURL

トラックバック一覧

- 1. [毛蟹のラグースパゲッティ](#) [ドラゴンストーリー Gourmet Concierge] October 13, 2007 13:49

紫式部 毛蟹が美味しくなって来ています、ミソも身も殻まで全て使い切ってカニの濃厚な味を楽しめる料理です。少々手の混んだ料理ですがお楽しみながらお造り下さい。かにといえば「毛がに」!北海道から直送です! ...

コメント一覧

- 1. なつか October 15, 2007 13:16

あははは、なんか丸の内のイタリアンは声小さくて、お料理の説明出来ないスタッフが多いですね〜。

お料理の説明聞くのも、ワクワク感の1つなのにな〜。

- 2. [chiggy](#) October 16, 2007 22:55

>なつかさん、

笑い飛ばしてくれてありがとう。

いやー、声キャッチするのホントに大変だったんだから!

おまかせ料理なんだから、説明はちゃんとしてくれないとねー。

コメントする

名前

メール

URL

情報を記憶 評価 顔 星



投稿する

Powered by [ライブドアブログ](#)