

新たなイタリア料理の＜融合＞が生まれる瞬間

STILLFOODS INC.

BIANCA

meets

YOSUKE SUGA

&

DOMENICO ZIZZI

世界各地の「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」のオープニング責任者、エグゼクティブシェフとして携わり、世界一星をもつシェフの右腕として、世界を相手に活躍してきた料理人、須賀洋介氏。

いよいよ日本を独立後の活動拠点とし、独自のラボラトリーを近日中に立上げ、様々な分野で実験的な食のクリエーション・プロジェクトを開始します。その最初のプロジェクトとして、10年来の知人であるスティルフーズ代表の鈴木成和とのコラボレーションプロジェクトが始動。須賀氏はパリの「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」時代の弟子である、イタリア・プーリア出身のシェフ”Domenico Zizzi(ドメニコ・ジッジ)”を送り込みスペシャルフェアを開催。世界の料理を知り尽くした須賀氏自らの監修のもと、ジッジの創り出すスペシャルコースがお楽しみ頂けます。

舞台となるのはスティルフーズが2013年3月に開業し、テラスからの眺めが美しいイタリア料理店として名前が知られる表参道のレストラン「BIANCA(ビアンカ)」。

須賀氏のセンスとジッジのイタリアの血、そこにBIANCAの洗練された料理を生み出す料理長・三原光司が絡む最高のコラボが始まります。

今回、2014年6月18日と19日の2日間で、このコラボレーションプロジェクトをお披露目するプレビューディナーを開催致します。各日50名様限定で、ジッジが作り出すスペシャルコースとイタリア・ラツィオのワインメーカー「Cincinnato(チンチナート)」のワインをペアリングした2日間限定のディナーコースをお楽しみ頂けます。この2日間は、須賀氏やジッジを始め、ワインメーカー「チンチナート」のマーケティング責任者、Giovanna Trisorio氏がイタリアから来日されワインを振る舞います。

#### ■ ドメニコ・ジッジ Domenico Zizzi

パリのラトリエ ドゥ ジョエル・ロブションで須賀が才能を見出した、イタリア・プーリア州出身のシェフ、ドメニコ・ジッジ。1990年11月生まれの23歳。

弱冠14歳で調理の世界に入ったジッジは、地元プーリア州マルティナ・フランカのピッツェリア「Ai Portici」で見習いとして料理人の経歴をスタートし、カステッラネータのリゾートホテル「Nova Yardinia」内のイタリアンレストランにて経験を重ねる。17歳の時には「Ai Portici」で部門シェフを任される。

その後、ドイツ・ミュンヘン近郊のイタリアンレストランで修行し、プーリア州バーリのレストラン「Bina」では19歳でシェフを務める。

更に経験を重ねるため、すぐにミラノ近郊のレストラン「Osteria del Collegio」で部門シェフを務めた後に20歳で渡仏し、パリの「L'Atelier de Joël Robuchon Etoile」に。23歳までに前菜部門のシェフとメインディッシュ部門のシェフを務め、この時期に須賀氏と出会う。須賀氏にその料理の素質を見込まれて日本でのプロジェクトに加わるべく来日した。





## 特別プレビューディナー

### ■ 日時・場所

2014年 6月18日(水)、19日(木) / 表参道「BIANCA(ビアンカ)」にて

### ■ 料金

【特別価格】 お一人様12,000円(税込) ※「チンチナート」ワインのペアリング付き

### ■ スペシャルディナーコース 全7皿 ※コーヒー付き

【前菜1皿】【パスタ3皿】【メインディッシュ1皿】【デザート2皿】

### ■ 「チンチナート」ワイン ペアリングコース



(チンチナート)  
【イタリア・ラツィオ州】

1947年、ローマから南に50Kmに位置する、Cori地区に協同組合として設立されました。名前の由来は紀元前5世紀のローマの政治家、ルチオ・クインツィオ・チンチナートに由来する。BC458年アエクイ族に勝利した後、彼はこの土地に戻りこの土地の発展に尽くしました。

現在255組合員が加盟し、ラツィオ州で最も重要な協同組合の1つであり、土着品種のワイン製造、高品質ワインの製造に熱意を燃やしています。

### ■ 定員

各日50名ずつ ※定員になり次第締め切り

### ■ ご予約方法

BIANCAまで直接電話にて予約

## ■ 須賀 洋介 Yosuke Suga

名古屋出身。祖父は戦前の日本郵船の旅客船料理長。父は洋食屋、フレンチレストラン・パティスリーを経営。両親についてレストランを回り、業界の裏側を見て育つ。進学校を卒業後、シェフになることを目標に渡仏し、フレンチの巨匠ジョエル・ロブションに師事。「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション 六本木ヒルズ店」にて、26歳でエグゼクティブシェフに大抜擢される。その後も、ラスベガス・ニューヨーク・台湾・パリでの新店舗立上げの陣頭指揮を振るい、世界一星をもつシェフの右腕として、レストランビジネスの研鑽を重ねた希有な経験を持つ料理人。

2014年5月に独立のため帰国。今後は、都内にラボラトリースペースを持ち、世界的美食家たちを虜にする料理人として、様々な分野でのクリエイション活動を行う予定。



## ■ ビアンカ BIANCA

表参道GYRE4階にて2013年3月にオープンしたスティルフーズ運営のイタリアンレストラン。本格的なイタリア料理のみならず、表参道のけやき並木を一望するテラスは東京を忘れるほどの眺め。



- 店名 BIANCA(ビアンカ)
- 所在地 東京都渋谷区神宮前5-10-1 GYRE 4階
- TEL/FAX 03-6418-6771 / 03-6418-6772
- 営業時間 11:30~23:30 (22:30L.O.)  
※日・祝は、~23:00 (22:00L.O.)
- 想定客単価 ランチ 1800円 / デイナー 7000円