



シェフ レナートのオリーブオイルセミナー & イタリアンディナー Renato's Olive Oil Seminar & Dinner

～"Elixir of Life" 不老不死の万能薬として～

イタリアを代表するオリーブオイルの名手「レナート・モリスコ」氏による
オリーブオイルセミナーと本格イタリアンディナーをお楽しみください。

Seminar Agenda

- ◆ Renato Moriscoの紹介と、本日のセミナー内容の紹介
- ◆ エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル(以下EVOO)と他の食用オイルとの違いについて
- ◆ EVOOと地中海域の食習慣について
- ◆ EVOOの栄養価及び体への影響について
- ◆ EVOOを使用したヘルシーな調理法と調理テクニックの紹介
- ◆ EVOOの成分の加熱・酸化による変化・変質及び料理への影響について
- ◆ EVOOの品質管理について
- ◆ EVOOの特徴
- ◆ 健康食品としてのEVOO
- ◆ 製造方法によるEVOOの定義と格付け
- ◆ EVOOの製造技術
- ◆ 抽出方法について
- ◆ EVOOのテイastingとその方法
- ◆ 質疑応答

シェフ レナート・モリスコ

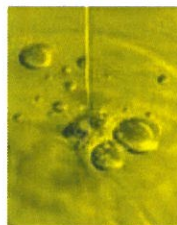
イタリアで、パティスリーやレストランマネージャーとして経験を積むかたわら、フルーツ & ベジタブルカービングの技術も取得。2006年には国際競技大会・芸術部門で準優勝を獲得しています。現在はピラ・モリスコのオーナーとしてウエディング、宴会、フレンチホテルのレストランを統括している。また、オリーブオイルの専門家としても高い評価を得ています。



Special collaborated with **Alitalia**

Italian Dinner Menu

- ・サーモンのプーリア風マリネと小エビのカクテル、プロセッコワインとフルーツ添え
- ・ハーブのパン粉を纏ったスキャンピのグラタン、フェネルとチコリのプレゼ添え
- ・リコッタとほうれん草を詰めたフレッシュラビオリ、アニョロッチェ、スウィートピーマンソース、ルッコラ、アーモンド、マリネマト、ケッパーとベーコン添え
- ・スズキのグリル ジャガイモのクラスト添え、アサリのトマトソース添え
- ・レモンシャーベット、カンパリ風味
- ・低温調理した、仔牛のサーロイン、アーティチョークとアスパラガス添え
- ・スプマンテのムース、チョコレートガナッシュと季節のベリー添え



■ 2月10日(水) ■ セミナー: 5:30p.m. ~ / ディナー: 7:00p.m. ~
■ 会場: 華厳(1F) ■ お一人様 ¥12,000 (セミナー、ディナー、お飲み物、税金・サービス料込み)

ご予約・お問合せは【営業マーケティング部】フリーダイヤル (0120)30-5556 (9:00a.m.~5:30a.m.)

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル 〒279-0031 千葉県浦安市舞浜1-9

TEL: 047-355-5555 (代表) <http://www.sheratontokyobay.co.jp>

