

INFORMATION

盛況でした！魅惑のイタリアンナイト

Phnom  ×


Starts (Cambodia) Corporation

プノン主催、スターツカンボジア社様の共催によるワイン会「魅惑のイタリアンナイト」が7月11日、プノンペンのイタリアンレストランTerrazza（テラツァ）で開かれました。定員を上回るお申込みがあり、全部で33名様にご参加をいただきました。ありがとうございました。

イタリアンナイトは、「おなじみでありながら、実はその幅広さ、奥深さを味わう機会がなかった」というイタリア料理を、ワインとともにじっくりと味わっていただく趣旨で開かれました。

当日は、7種類もの前菜、濃厚なニョッキ、イカスミが練り込まれたパスタ、薫り高いキノコのリゾット、さらにカマス料理に子豚のローストと、盛りだくさんの料理をテラツァのシェフ、サミュエルさんが腕を振りました。締めには、ライムシャベットの白ワインソース。グラスでドリンクのようにいただくオシャレなデザートでした。

また、料理の味を引き立てたのは、3種類のワイン。スパークリング、白、赤と、イタリア直輸入の珍しいものばかり。すべて飲み放題ということで、ご満足いただけましたようです。

ご参加の方々からは、「パスタや生ハムしかトライしてこな

かったが、イタリア料理の幅が広がり、イメージが変わった」という声を複数いただきました。

また、陽気なイタリアの料理とワインを通して、初めての方々とともに簡単に打ち解けていただいたようで、会場のあちこちで楽しい笑い声が響いていました。

プノンでは、プノンペンでのみなさまの生活が、豊かに深まるよう、これからもこうした企画を用意してまいります。フェイスブックを通してお知らせしますので、どうぞご参加ください。

 Phnommagazine



ワイン3種
飲み放題!

Italian Night

魅惑のイタリアン・ナイト
南イタリアのワインとフルコースを楽しむタベ

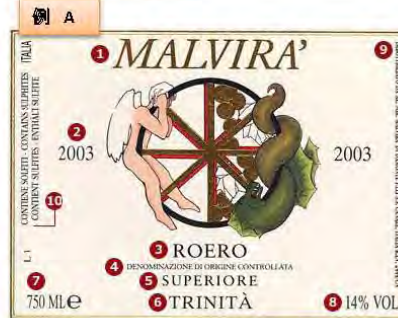


◇7月11日 (土) 午後6時半～9時 @ TERRAZZA

<ワイン>

- ① Falanghina ファランギーナ (スパークリングワイン)
- ② Greco di Tufo グレコ・ディ・トゥーフオー (白)
- ③ Terre del Fuoco テッレ・デル・フオコ (赤)

ラベルの読み方



- ① 生産者名
- ② ヴィンテージ (ブドウの収穫年)
- ③ ワイン名
- ④ 格付け
Denominazione Origine Controllata Garantita (統制保証付原産地呼称ワイン)
Denominazione Origine Controllata (統制原産地呼称ワイン)
Indicazione Geografica Tipica (地域特性表示ワイン)
Vino da Tavola (テーブルワイン)
- ⑤ 格付けの特記事項
Riserva (リゼルヴァ): 規定の熟成期間より長く熟成されたワイン。
Superiore (スペリオール): 規定のアルコール度数を超えたワイン。
Classico (クラッシコ): 古くからそのワインを生産する特定の地域。
- ⑥ 固有名称、もしくは畑名
- ⑦ 内容量
- ⑧ アルコール度数
- ⑨ 瓶詰め元
通常は生産者。所在地も記載されている。
- ⑩ CONTIENE SOLFITI
亜硫酸塩を含む



- ① 生産者名
- ② 固有名称、もしくは畑名
- ③ ワイン名
- ④ 格付け
Denominazione Origine Controllata Garantita (統制保証付原産地呼称ワイン)
Denominazione Origine Controllata (統制原産地呼称ワイン)
Indicazione Geografica Tipica (地域特性表示ワイン)
Vino da Tavola (テーブルワイン)
- ⑤ ヴィンテージ (ブドウの収穫年)
- ⑥ 瓶詰め元
通常は生産者。所在地も記載されている。
- ⑦ 内容量
- ⑧ アルコール度数
- ⑨ CONTIENE SOLFITI
亜硫酸塩を含む

引用 <http://www.vinovinovino.com/>

<メニュー>

◆ **Antipasto** (前菜)

前菜の盛り合わせ (カプレーゼ、コールドカット、イカのフライ、ホタテのバルメザン焼き、サラダ、フォカッチャ、ブリュスケッタ)

◆ **Primi Piatti** (第一の皿)

ポテトのニョッキと子羊の煮込み、
イカスミとカニのパスタ
キノコのリゾット

◆ **Secoondi Piatti** (第二の皿)

カマスのキノコソース添え、
サルディーニャ風子豚のロースト

◆ **Dolce** (デザート)

ライムのシャーベット・ウォッカと白ワインソース

<イタリア料理のフルコース>

例えばイタリアンレストランでお客様をおもてなしするとき、どんな風に料理を頼んだらバランスがいいか、迷うことがあります。イタリア料理の場合は、とってもシンプル。以下の基本の順番を覚えておけば、大丈夫です。

でも、好きなものを好きなように食べるのが、ほんとうが一番おいしい。ルールにこだわらず、楽しく食べるのが、イタリア流のようです。

1. アンティパスト

前菜。食欲をたいたてるために、色鮮やかに盛り付けます。イタリア料理の前菜の場合、肉の「赤」、チーズの「黄」、野菜の「緑」の3色で彩られることが多いようです。

2. プリモ・ピアット

1つめのメイン料理。プリモ・ピアットでは、パスタ類が一般的です。今回は、イカ墨のパスタが出ますが、これは典型的な南イタリアの料理です。

3. セcondo・ピアット

2つめのメイン料理。魚料理か肉料理のどちらかになります。今回ご用意する「サルディーニャ風子豚のロースト」のサルディーニャは、イタリアの西にある地中海の島の名前です。北アフリカやアラブの影響も受けた独特の料理で知られます。

4. デザート

甘いデザート。今回はワインとウォッカのソースをかけた大人の味を用意しました。



ほんとうのイタリアがここに。



イタリア料理の逸品の数々
新しいメニューでどうぞ



ゆったりとした個室
イベントや商談にもどうぞ



デリショップには新鮮なイタリアンフード
がいっぱい お持ち帰りや配達も承ります

Terrazza St. 282, BKK, Phnom Penh 023-214-660

11.30am to 2.30pm / 5.30pm to 11.00pm

f Terrazza