

# ACQUA PAZZA × delicious & delight café

## コラボレーションイベント

Vol.37：～春が香る。香川野菜を彩りゆたかなイタリア料理で楽しむ～

協賛：香川県、一般財団法人かがわ県産品振興機構  
協力：有限会社コスモファーム



今回のテーマは、香川県で素晴らしいアスパラガスを作られている生産者さんの3色のアスパラガスをはじめ、山菜やオリーブなどの他、オリーブ牛や讃岐サーモンなど香川県が誇る食材をご紹介します。(天候等の事情により変更する場合があります)

【日時】 4月26日(土) 11:00～14:00

【会場】 会場： 広尾「ACQUA PAZZA」  
東京都渋谷区広尾 5-17-10 EASTWEST B1

【メニュー】

- 讃岐サーモンのハーブマリネ、土耕ミニトマト、スナッフエンドウ、ファーベ、ペコリーノチーズのサラダ添え
- 三色アスパラガスの卵酢ソース、三色アスパラガスのピッコロスープ
- 土耕ミニトマトとアスパラガスのフェデリーニ・アラビアータ
- オリーブ牛ヒレ肉のロースト ゴルゴンゾーラクリームソース  
山菜と生にんにくのフリット添え
- レモンのゼラートとホワイトチョコレートムース タロッコオレンジの泡
- コーヒー又はティー (または香川のお茶)

\*食材の入荷状況により、変更の可能性があります。

【参加費】 6,000円

テーマ野菜・果物のお話、食べ比べ、ランチコース、  
ワンドリンク (ワインもしくはソフトドリンク) 込み

【定員】 20名様

【お申し込み】 Mail: [info@dd-cafe.jp](mailto:info@dd-cafe.jp)

Tel: 03-5447-5501 (アクアパッツァ) にて受付いたします。

### 日高 良実 / オーナーシェフ

1957年神戸生まれ。86～89年にイタリアに渡り、「エノテカ・ピンキオーリ」「ダアルティエーロ・マルケージ」など北から南まで14軒で修業。90年、西麻布「アクアパッツァ」オープンと共に料理長に就任。01年本店を現在の広尾に移す。イタリアの郷土料理をベースに、日本の食材を中心とした独自のイタリア料理を構築。現在は、本店1Fにカジュアルイタリアン「アクアヴィーノ」横須賀美術館内「アクアマレ」を経営。



### 佐藤 雅美 / シニア野菜ソムリエ

全国の産地を訪ね、農産物の付加価値を<ストーリー>で伝え、楽しい食卓を提案するとともに地域活性化につなげることをテーマとしている。  
食農連携コーディネーター / 食のオフィシエ / 大分乾しいたけ 食の伝道師 / 高知野菜サポーター / パンコーディネーター



## ACQUA PAZZA

アクアパッツァの料理の方向性は  
「素材を活かしたイタリア料理」

めまぐるしく進化する日本の食文化。  
私たちは日本の食材を活かし、進化しながらも  
イタリア料理の素朴さ、美しさを表現し続けて  
行きたいと思えます。

## delicious&delight café

野菜や食材の生産に携わる方々の思いや  
広がる風景、歴史的背景などを<ストーリー>  
で伝えます。日本や世界各地の食文化も交えて  
手軽に楽しめる「おうちカフェごはん」を  
提案しています。