

イタリアを深く体感する2週間

ITALIA

イタリア展

後援  Embassy of Italy, Tokyo Trade Promotion Section
イタリア大使館 貿易促進課  ITA®
ITALIAN TRADE ASSOCIATION

PART 01 9月18日(水)~23日(月・祝)

最終日午後6時終了

PART 02 9月25日(水)~30日(月)

最終日午後6時終了

※9月24日(火)はイタリア展はお休みとさせていただきます。

伊勢丹新宿店本館6階=催物場

EAT IN 営業時間 各日午前10時~午後8時 最終日午後6時終了

(ラストオーダー各日終了30分前)

※〈リストランテ アンドレイナ〉・

〈リストランテ アポカルドゥエ・クチーネ〉は各日午前11時から

(ラストオーダー各日終了60分前)



マルケのお肉料理といえば焼いた鶏をフレッシュなトマトソースで煮込んだポッコ イン ボタッキオ。ハーブたっぷりです。しっかりとした味わいです。

↑ **PART 01 EAT IN** 〈リストランテ アンドレイナ〉マルケ州の郷土料理ポッコ イン ボタッキオ 地鶏のハーブを効かせたトマト煮込み 2,202円(日本製/1人前)

高級な食材ほどシンプルに味わうのがイタリア。香り高い秋の黒トリュフがからむ生パスタは、チーズソースで仕上げています。

→ **PART 01 EAT IN** 〈リストランテ アンドレイナ〉

黒トリュフ フォンドゥータソース タリアテッレ 2,401円(日本製/1人前)

※食材のコンディションにより調理法をアレンジする場合がございます。



エリコ・レカナーティ氏来場
9月18日(水)~23日(月・祝)

伊勢丹オンラインストアでご予約! 各回10席のスペシャルコース

↑ **PART 01 EAT IN** 〈リストランテ アンドレイナ〉イタリア展スペシャルコース 7,560円(日本製)

9月21日(土)午前10時までスペシャルサイトから先行予約承り中



イタリア展をさらに楽しむにはこちら!

SPECIAL SITE

スペシャルサイト
9月11日(水)公開予定



イタリア展の一部の商品は、伊勢丹オンラインストアでもお求めいただけます。

※写真は盛り付け例、イメージを使用している場合がございます。

※来場スケジュールは都合により、中止または変更になる場合がございます。

また、時間帯により不在の場合もございます。

※お電話でのお取り置き、ご予約(イトイン座席含む)は承っておりません。

予めご了承ください。

※商品の入荷がない場合や、価格の変更がある場合がございます。

isetan
www.isetan.co.jp



➡牛スネ肉をトマトでやわらかく煮込んだラゲースと、香り豊かなセモリナ粉のラザニア生地、パルミジャーノソースを重ね合わせたオープンスタイルのラザニアです。

PART 01 EAT IN 〈アンティーカ

オステリア・イル・ロンケッティノ〉

ラザーニャ アベルタ 1,901円(日本製/1人前)

↓トスカーナ州のキアーナ渓谷で1,500年以上前から飼育されているイタリアを代表するブランド牛のキアーナ牛。人気の部位、Lボーンのグリルをご用意しました。

PART 01 EAT IN 〈アンティーカ

オステリア・イル・ロンケッティノ)トスカーナ産キアーナ牛のグリル 3,601円(日本製/1人前)



フェデリコ・スィスティ氏来場
9月18日(水)~23日(月・祝)



四角にカットして切り売りされるローマ発祥のピッツァ。いろいろな味の食べくらべを楽しめます。

➡ **PART 01**

〈ピッツァ アルターイオ〉

羊のサルシッチャとイタリア茄子のノルマ風ピッツァ

864円(日本製/1切)

フレッシュモッツアレラチーズのマルゲリータ

648円(日本製/1切)

ポルケッタとスクランブルエッグ ルッコラのピッツァ

ファルチータ

918円(日本製/1切)



新宿店のイタリア展に合わせてフレッシュバジルペーストを冷蔵で空輸。伝統のレシピによる鮮やかな色合い、香り高い味わいをお楽しみください。

A PART 01 〈アンフォッソ〉

アンフォッソ家のジェノヴァ風ペースト

800点限り 2,700円(イタリア製/120g)

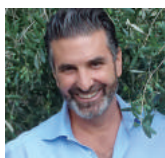
〈アンフォッソ〉のエクストラバージンオイルと、アンフォッソ家に伝わるレシピで作られるパスタソース。

PART 01 〈アンフォッソ〉

B エクストラ・ヴァージン・オリーブ・オイル
D.O.P. リグーリア"フルクトゥス"

18点限り 5,400円(イタリア製/458g)

C トマトソース 36点限り 1,296円(イタリア製/180g)



アレッサンドロ・
アンフォッソ氏来場
9月19日(木)～23日(月・祝)

※写真はイメージです。



トリュフの名産地、イタリアのマルケ地方から空輸した旬を迎えた秋トリュフをおとどけします。

↑ PART 01

〈ノーザンエクスプレス〉秋トリュフ

6,318円(イタリア産/100gあたり)



シチリアの2つ星レストランのレシピを元に、サクサクの揚げ生地にシチリア直輸入の羊乳リコッタクリームをたっぷり詰めました。

A PART 01

〈ラ クチーナ イタリアーナ ウエキ〉

シチリア産リコッタクリームのカンノーロ

594円(日本製/1個)

自家製ブラッドオレンジジャムと

リコッタクリームのカンノーロ

594円(日本製/1個)

フォルツァスタイル編集長の干場義雅氏とのコラボレーションで誕生した日本限定のバーガー型パニーノ。イタリアのボルチーニと国産牛をトリュフ醤油で味付けした「気絶」するほどのおいしさです。

B PART 01

〈パニーノジュスト〉KIZETSU

1,801円(日本製/1個)

ジェノヴァの老舗が伊勢丹新宿店のためにご用意した限定バンドルチェ。そのままでもトーストでもおいしく、アイスクリームやバターを添えればさらに絶品です。

C PART 01

〈ノンナアンドシディ〉

ビエトロロマネンゴのバンドルチェ

994円(イタリア製/1個)



えび、ほたて、イカなど魚介たっぷりのパスタ。魚介スープをあわせたトマトソースで、魚介の旨みもトマトの風味も楽しめます。

↑ **PART 02 EAT IN** 〈リストランテ アポカル・ドゥエ・クチーネ〉魚介とトマトのスパゲッティニ イタリアンパセリのオイル添え 1,901円(日本製/1人前)

イタリアではおなじみの牛肉を薄切りにしたタリアータ。黒トリュフと生クリームの相性は抜群で、それをあわせたソースからは芳醇な香りが立ちのぼります。

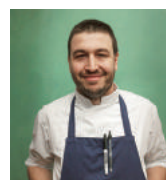
➡ **PART 02 EAT IN** 〈リストランテ アポカル・ドゥエ・クチーネ〉牛肉のタリアータ 黒トリュフソース マッシュルームのソテー添え 2,101円(日本製/1人前)

※食材のコンディションにより調理法をアレンジする場合がございます。

伊勢丹オンラインストアでご予約! 各回10席のスペシャルコース

➡ **PART 02 EAT IN** 〈リストランテ アポカル・ドゥエ・クチーネ〉イタリア展スペシャルコース 7,560円(日本製)

9月28日(土)午前10時までスペシャルサイトから先行予約承り中



マリアーノ・
グアルディアネッリ氏
来場

9月25日(水)～30日(月)



イタリア産のナッツやドライフルーツを、メルカート(市場)さながらの雰囲気でもり売りいたします。

← **PART 02**

〈ダ ローマメルカート〉

ブロンテ産D.O.P.生ピスタチオ

1,404円(イタリア製/50gあたり)

アーヴォラ産生アーモンド 864円

(イタリア製/50gあたり)

イタリア産ミックスドライフルーツ

972円(イタリア製/50gあたり)



暑いシチリアだからできる9月に収穫されたばかりの早摘みのオリーブオイル。輝くほどの濃い緑色で、力強い香りとスパイシーな味わいが特徴です。

← **PART 01 PART 02**

〈光が丘興産〉アルベルトさんのオリーブオイル「セッテンプリノ」 50点限り 4,320円(イタリア製/458g)

※配送のみとなります。詳しくは係員におたずねください。
※天候等の事情により入荷が遅れる場合がございます。

熟成後に圧縮をせず仕上げたプロシュットを、極薄のシルキースライスにとろけるようなめらかな舌触りをお楽しみください。

A PART 01 〈ガローニ〉パルマプロシュット D.O.P.24カ月熟成レガート切り立て極上シルキースライス 1,491円(イタリア製/60gあたり)

1812年創業のイタリアの中でも歴史ある生ハムメーカー。イタリアでも1社のみが生産する希少性の高い生ハムです。口どけが良く、後に残らない塩加減が絶妙です。

B PART 02 〈ベレッタ〉カルペーニャ産プロシュットD.O.P.20カ月熟成 2,700円(イタリア製/100gあたり)

ヴェネツィアの前菜として代表的な郷土料理 9品を盛り合わせました。

C PART 02 〈オステリア ダ アダ〉ヴェネツィア前菜9品盛合せ 1,944円(日本製)
※写真はイメージです。

こってりとした贅沢なソースが特徴で、マルケ州ケルトカートではヴィンチズグラッシ祭りが開催されるほどの名物料理です。

D PART 01 PART 02 〈パンカレッタ ジョイア〉ヴィンチズグラッシ 1,296円(日本製/1個)



南イタリア感たっぷりの海と太陽の Pasta。黄色いトマトを使ったソース、とろけるチーズ、北海道産甘エビがおりなす贅沢な味わいをお楽しみください。

← PART 02 EAT IN 〈パスタマードレ〉北海道産甘エビととろ〜りブラータチーズをのせたイエロートマトソース特製生パスタ 2,160円(日本製/1人前)

柔らかくローストした鴨と旬のボルチーニ草のソテーを合わせた秋の香りたっぷりの一皿です。

↓ PART 02 EAT IN 〈パスタマードレ〉蜂蜜とブランデーでマリネした鴨のローストとイタリア産ボルチーニ草シチリアのマルサラワインソース 各日20点限り 3,240円(日本製/1人前)



フランチェスコ・
コスタンツォ氏来場
9月25日(水)〜30日(月)



ローマのお菓子屋さんで必ず目にする伝統菓子、マリトッツォ。パンからはみ出るほどクリームたっぷりながら、口の中で溶けていくほど軽やかな食感が特徴です。

A PART 02 EAT IN 〈パスティチェリア ボン・ピーアーニ〉

左：マリトッツォ 各日150点限り 540円(日本製/1個)

右：マリトッツォ(苺) 各日100点限り 648円(日本製/1個)

ヴァルテル・
ムスコ氏来場

9月25日(水)～30日(月)



パネットーネ専門店〈LESS by Gabriele Riva & Kanako Sakakura〉とコラボレーション。イタリア伝統菓子のパネットーネと香り豊かなヘーゼルナッツジュラートのマリアーヂュ。

B PART 02 EAT IN 〈ジェラテリア シンチェリータ〉パネットーネコンジェラート

各日30点限り 801円(日本製/1個)

モリंगा+フルーツ&スパイスのイタリアンハーブティー。ハチミツをあわせれば、抽出後も料理やデザートに使用できます。

C PART 01 PART 02 〈ペーターズティーハウス 里人水〉ペピータ 1,890円(イタリア製/70g)

モリंगा+フルーツしあわせアイスハーブティー 681円(1杯)



ピンク色のヒマラヤ岩塩に白トリュフ、黒トリュフを加えました。イタリアの有力展示会 2018CIBUSにてイノベーション製品賞を受賞。

↑ PART 01 PART 02

〈イナウディ〉

上：白トリュフ塩 1,815円(イタリア製/30g)

下：黒トリュフ塩 1,599円(イタリア製/30g)

2019年、SOL世界のオリーブオイルコンテストの中間フルーティ部門で優勝。青りんごの香りでどんな料理にかけても美味で酸度も0.1と低いので劣化しにくいのも特徴です。

→ PART 01 PART 02

〈サンヨーエンタープライズ〉

プリモ D.O.P. 3,888円

(イタリア製/458g)



イタリア・シチリア産の種抜きブラックオリーブを、にんにくとともにオープンで焼いておいしさを凝縮。お皿に盛るだけで、アンティパストが完成します。

↑ PART 01 〈シェリーズ〉オリーブヴェネアール フォルノ 972円(日本製/100gあたり)



搾りたての新鮮なミルクで作られる濃厚でまろやかな発酵バター。

↑ PART 01 PART 02

〈サンヨーエンタープライズ〉

ペッピーノ オッチェリ 発酵バター

2,852円(イタリア製/250g)



めずらしい山羊乳製のブルーチーズ。青カビの風味や塩味が穏やかでまろやかに仕上がっています。ナッツ入りのパンと合わせるのもおすすめ。

↑ PART 01 PART 02

〈フロマジリーヒサダ〉ヴェルダルドベドルチェ 1,201円(イタリア製/100gあたり)



※来場スケジュールは都合により、中止または変更になる場合がございます。また、時間帯により不在の場合もございます。



イタリアのクラフトビールのパイオニア、〈バラデン〉のドラフト(樽生)ビールを会場で3タップご用意。日本初上陸の樽生限定商品「イタリアンアレー」、「レオン」を含む3種類の飲みくらべセットです。

① **PART 01** 〈バラデン〉バラデンタップビール3種飲みくらべセット 1,080円(イタリア製/イタリアンアレー・レオン・ロックンロール/各100ml)

「醤油用木桶」と「ビール」という日本とイタリアの発酵文化が出会って誕生したビールです。吉野杉の新しい木桶を用いて18カ月以上熟成。泡も炭酸もないユニークなビールです。

② **PART 01** 〈バラデン〉バラデン シャウユ キオケ
お一人さま3点限り/40点限り
5,184円(イタリア製/500ml)



日本初上陸の自然派製法のランブルスコ。色、味わいともに濃厚で力強く、深い味わい。ランブルスコのイメージが変わる一本です。

③ **PART 01**
〈ラ・ピアナ〉カブリッチョ・ディ・バコ ランブルスコ
2,700円(イタリア製/赤微発泡/750ml)



カンパーニヤの生産者がわずか300本だけ造ったファーストビンテージの日本初上陸オレンジワイン。古代の製法で白ブドウの果皮を漬け込み仕上げますがエグみはなく、幅広い料理に合わせるができます。

④ **PART 01 PART 02**
〈カーゼ・ダルト〉カンパーニヤフィアーノ 3,456円(イタリア製/白(オレンジ)/750ml)



イタリアのワインの祭典「ヴィニタリー」でオーガニックに着目した新カテゴリーの「Without Walls」で高得点を獲得したスブマンテ。酵母を残したまま熟成させ、旨みを引き出しています。

⑤ **PART 01 PART 02**
〈テヌータ デル ガルダ〉ヴィーノ スブマンテ エクストラブリュット 60点限り 3,780円
(イタリア製/白発泡/750ml)

日本初上陸のイタリア唯一のウイスキー蒸留所が造るモルトウイスキー。バーボンを熟成した樽で5年熟成。ゴールドの名の通り、黄金色でバナヤマンゴー、黒コショウを思わせる優美な味わい。

⑥ **PART 01 PART 02**
〈ブニ〉ブニ ゴールド お一人さま3点限り/30点限り 8,100円
(イタリア製/43度/700ml)



ジュニパーをはじめ、トスカナ産の素材にこだわったクラフトジン。氷を入れるだけでマティーニのような味わいを楽しめます。

⑦ **PART 02**
〈レヴァンテ・スピリッツ〉ジンプライオ 6,156円
(イタリア製/45度/500ml)



希少なルックス・ヴィティスを含む赤ワインの6本セット。豪華な本革のギフトボックス付きです。

⑧ **【特別提供品】**
PART 01 PART 02 〈ルーチェ〉ルーチェ本革ギフトボックス6本セット 2セット限り
108,000円(イタリア製/ルックス・ヴィティスx1・ルーチェ・ブルネッロx2・ルーチェx3/赤/各750ml)



伝統のシェルカメオブローチを、バリエーション豊富にご紹介。枠のデザインにもこだわりのある〈ディルーカ〉のブローチは、ペンダントトップとしてもお使いいただけます。

A PART 01 PART 02 〈ディルーカ〉ブローチ

左: **1点限り** 486,000円(カメオ:イタリア製、枠・セッティング:日本/KI8WG・KI4WG・シェル)

右: **1点限り** 972,000円(カメオ:イタリア製、枠・セッティング:日本/KI8WG・KI4WG・シェル)



ジョヴァンニ・ヴェントレスカ氏来場
シェルカメオ制作実演

9月18日(水)~23日(月・祝)・
25日(水)~30日(月)
各日午前11時~午後6時

フィレンツェのブランド〈メーリ・ジョイエリ〉。天然石が揺れる繊細な輝きのリングと、ルチルクォーツとフリンジが可憐なネックレス。

B PART 01 PART 02 〈メーリ・ジョイエリ〉

左: ネックレス 155,520円(イタリア製/KI8YG・ルチルクォーツ)

右: リング 194,400円(イタリア製/KI8YG・天然石)

※オーダーでも承ります。詳しくは係員におたずねください。

ジャカード織りのバラが高級感を醸し出し、縁には幸運を呼ぶといわれるイタリアの伝統柄、グレカパターンをあしらったクラシックな雰囲気雨傘。

C PART 02 〈イル・マルケザート〉雨傘 **3点限り** 32,400円
(イタリア製/ポリエステル/親骨の長さ61cm)



日本におけるヴェネチアンガラスの第一人者、小瀧千佐子氏がデザインし、500年以上の歴史を誇るヴェネチアの工房で製作された日本とイタリアの文化が融合した抹茶茶碗。

D PART 01 〈chisa〉抹茶茶碗

左: 「残月」 **1点限り** 172,800円(イタリア製/ガラス/約径12×高さ8cm)

右: 「苔の光」 **2点限り** 162,000円(イタリア製/ガラス/約径12×高さ7.5cm)

日本とイタリアの職人のコラボレーションによるピンブローチ。ヴェネチアンガラス製のビーズをひとつひとつピンに通し、曲げて針先を磨き制作しています。

E PART 01 〈chisa〉ピンブローチ

左: 「カーニバル」 **3点限り** 27,000円(ガラス:イタリア製、ピンブローチ:日本製/約9.5cm(金具込))

右: 「金平糖の告白」 **3点限り** 32,400円(ガラス:イタリア製、ピンブローチ:日本製/約9cm(金具込))

ヴェネチアンガラスの透明感や豊かな色彩がランプの明かりと相まって、お部屋を美しく照らし出すランプシェード。

F PART 01 〈デッラルーナ〉ランプシェード「Flower」

2点限り 35,640円(イタリア製/ガラス/約径14×高さ13cm)

※ランプとして使用の際はペンダント用コードが必要となります。コードは別売りです。



※ヴェネチアンガラスは商品の性質上、1点1点異なります。

新宿店は、午前10時開店とさせていただきます。

※価格はすべて、税込です。

新宿区新宿3-14-1 / 〒160-0022 / 電話03(3352)1111大代表 / 190931086310001

【返還先】ISETAN MITSUKOSHI HOLDINGS 〒160-0022 新宿区新宿3-14-1 伊勢丹新宿店内

新宿店営業時間: 10時~8時 本館7階=レストラン街「イトパラダイス」営業時間: 11時~10時



スペシャルサイト
9月11日(水)公開予定