

# シチリアの名物パスタやリモンチェッロのスイーツなどを揃えた シチリア郷土料理フェアを期間限定で開催

Cafe&Dining ballo ballo 虎ノ門店/銀座店で7月19日からスタート

飲食店・イベントなど、様々なスペース開発・運営を手がける株式会社エスエルディー（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：青野 玄、証券コード：3223）は、Cafe&Dining ballo ballo 虎ノ門店及び銀座店において、イタリアの各地域に特化したメニューを期間限定でご提供する「la regione italiana（ラ レッジョーネ イタリアーナ）」企画をスタートいたします。第一弾として、シチリア郷土料理フェアを7月19日（水）から8月31日（木）まで開催いたします。

**Benvenuti in Sicilia**  
ようこそシチリアへ！

**balloballo 自慢の前菜盛り合わせ**  
¥1,680+TAX

**Main**  
鯖の焦がしレアステーキ  
ディルのマリネとケッカソース  
香ばしく焼き上げたレアのステーキ！ハーブ香るケッカソースでお召し上がり下さい。  
¥1,380+TAX

熟成ベーコンと茄子、  
リコッタチーズのノルマ風パスタ  
リングイネ  
熟成させたベーコンと茄子が入ったトマトベースの  
パスタにリコッタチーズを添えて  
¥1,180+TAX

**Tapas**

- 1 焼製マグロの生ハム ディールクーリ添え ¥680+TAX  
スモークされた味の強い鯖はワインのお供におススメです！
- 2 冷製カボナータとクスクス ¥580+TAX  
旬の野菜を閉じ込めた厚身のカボナータをクスクスと一緒に！
- 3 生ハムとオリーブのアランチーニ ハーブサルサ ¥680+TAX  
旨味が詰まったイタリアンアイスクロッケ！ピリリと辛い特製のソースでどうぞ！
- 4 しらすとケーパー、カチョカバロのフィンチョーネ ¥680+TAX  
オリーブオイルベースの香ばしいフォカッチャにシチリアの名産物をのせて焼き上げました！
- 5 自家製チーズとブラッドオレンジのテリーヌ ¥580+TAX  
塩気の効いた自家製のチーズに爽やかなブラッドオレンジ！リフレッシュできる大人のチーズ料理です。
- 6 じゃがいもとズッキーニ、オイルサーディンのピンチョス ¥480+TAX  
一口サイズのシチリア風ピンチョス！最初の一皿に是非どうぞ！

**Wine Sicilian Recommend**

**Feudo Arancio Cabernet Sauvignon**  
フェウドアランチョ カベルネソーヴィニオン  
カブスのような果実とスパイスのニュアンスが湧く、熟した甘いタンニンと奥行きのある  
風味がバランスよし。  
グラス ¥650 ボトル ¥4,000

**Feudo Arancio Grillo**  
フェウドアランチョ グリッロ  
パイナップルや青リンゴなど様々なフルーツの香り、フレッシュさと  
果実味たっぷりて飲み応えも十分。  
グラス ¥650 ボトル ¥4,000

シチリア生まれのワインです。  
お食事と一緒にどうぞ！  
シチリア気分を存分にお楽しみ下さい。

## ■イタリア各地域のメニューを提供する「la regione italiana」企画について

「la regione italiana」（≒イタリアの地域）と題し、イタリアの各地域に特化したメニューを期間限定でご提供する新企画。日本でも親しまれているイタリア料理を地域別にフォーカスすることで、その魅力をよりわかりやすくお客様にお伝えし楽しんでいただきたいという思いから、本フェアを開催することといたしました。「素材」「手作り」「製法」にこだわったメニューを順次提供して参ります。

## ■夏を感じる南イタリア地方「シチリア郷土料理」にフォーカス！

第一弾でフォーカスするのは南イタリアのシチリア地域。魚介や野菜をたっぷりを使い、素材の味を活かしたシンプルさが特徴のシチリア料理は、暑い夏にさっぱりとお召し上がりいただけます。前菜、メイン、デザート、ドリンクまでシチリア色満載でご提供いたします。

取材・店舗プロデュースなどの各種お問い合わせは下記までご連絡ください。

【担当】広報・IR部 安本 【TEL】03-6277-5031 【MAIL】[pr@slid-inc.com](mailto:pr@slid-inc.com) 【場所】東京都渋谷区神南 1-20-2 第一清水ビル



#### Antipasto

##### ballo ballo 自慢の前菜盛り合わせ 1,814 円

ballo ballo 名物の旬の野菜や食材を贅沢に使った前菜の盛り合わせです。わいわいシェアしながら食べられる、鉄板の一品です。

《盛り合わせ例》

燻製マグロの生ハム ディールクーリ添え/冷製カボナータとクスクス/生ハムとオリーブのアランチーニ  
ハーブサルサ/しらすとケーパー、カチョカパロのスフィンチョーネ/自家製チーズとブラッドオレンジの  
テリヌノ/じゃがいもとズッキーニ、オイルサーティンのピンチョス



#### Primo piatto

##### 熟成ベーコンと茄子、リコッタチーズのノルマ風パスタ リングイネ 1,274 円

“ノルマ風”パスタとは、シチリアの名産である茄子やトマトを使った名物パスタ料理。当店では、熟成させたベーコンを加え、かつ、やや太めのリングイネパスタでボリュームのある一品に仕上げました。



#### Secondo piatto

##### 鯖の焦がしレアステーキ デイルのマリネとケッカソース 1,490 円

ハーブを加えた風味豊かなトマトソースを、中はレアに焼き上げた香ばしい鯖のステーキに、ハーブを加えた風味豊かな冷たいトマトソース=ケッカソースをかけてさっぱりとお召上がりいただけるメニューです。ミネラル感たっぷりの白ワインとの相性が抜群です。



#### Dolce

##### マカデミアのプレミアムティラミス ~リモンチェッロ風味~ 1,490 円

ふわふわのクリームに、大粒のマカダミアナッツが入ったホワイトティラミス。南イタリア伝統のリキュール“リモンチェッロ”で、さっぱりと爽やかな風味をお楽しみいただけます。



#### Vino

##### シチリアワイン ~フェウド・アランチョ~ グラス：702 円、ボトル：4,320 円

「料理との相性が良いワインを造る」というコンセプトのもと設立されたフェウド・アランチョから、白のグリッロ及び赤のカベルネ・ソーヴィニヨンをご提供いたします。シチリアの太陽を思わせるような豊かな果実味とエキゾチックな味わいをお楽しみいただけます。

## ■実施店舗

### Cafe&Dining ballo ballo 虎ノ門店

所在地：東京都千代田区内幸町2-1-1 飯野ビルディング（電話：03-6268-8509）

URL：[http://www.sld-inc.com/balloballo\\_toranomon.html](http://www.sld-inc.com/balloballo_toranomon.html)

### Cafe&Dining ballo ballo 銀座店

所在地：東京都中央区銀座西3-1 銀座インズ1内 2階（電話：03-3561-7260）

URL：[http://www.sld-inc.com/balloballo\\_ginza.html](http://www.sld-inc.com/balloballo_ginza.html)

※価格は全て税込です。

※本資料に記載の情報は発表時点のものであり、変更になる場合がございます。

取材・店舗プロデュースなどの各種お問い合わせは下記までご連絡ください。

【担当】広報・IR部 安本 【TEL】03-6277-5031 【MAIL】[pr@sld-inc.com](mailto:pr@sld-inc.com) 【場所】東京都渋谷区神南1-20-2 第一清水ビル