

Sureño サンカン・ガーデンがオープン 春・夏のメニューも新しくスタート

2009年4月



Sureñoは5月15日より新しくサンカン・ガーデンをオープンさせ、春・夏のメニューをお届けし、さらに日曜日にはスペシャルランチメニューを提供いたします。

新しいメニュー

レストラン・マネージャーのロベルト・ベッティノは、「夏の到来はとてもうれしいものです...遊び心を出して、クリエイティブなメニューを提供できるからね...。」と語っています。

「**Sureño**の新しいメニューの3割以上はまったく新しい内容になり、今までとは異なる地中海の島々や北アフリカにフォーカスしました。」またデザート・メニューも内容が一変され、さらに300種類にも及ぶバラエティーを誇るワインリストもさらにパワーアップさせました。

サンカン・ガーデンがオープン

5月中旬より、**Sureño**ではサンカン・ガーデンでのサービスを開始いたします。**Sureño**の屋外部分に拡張されたエリアのサンカン・ガーデンでは、新しいメニューとあらゆるエンタテインメントがセットでお楽しみいただけます。サンカン・ガーデンへは、ザ・オポジットハウスの北階段から、または**Sureño**のガーデン・エントランスからもアクセス可能です。約50席の竹に囲まれたこのガーデンスペースは、デザイナーのリンдон・ネリの目を引くアートで飾られています。

サンデー・ランチ

サンカン・ガーデンのオープニングと春・夏の新しいメニューにともない、**Sureño**では新しく「バルバコア・ユア・サンデー」ランチも開始いたします。このランチは友人や家族が集まり、屋外で食事をする風習からヒントを得たもので、「家族的なスタイル」を大切にしながら、肉類、魚介類、そして野菜のグリルを中心としたメニューを特徴としています。

キュージーヌ・シェフのマリノ・ダントニオは、「地中海沿岸の地域では、日が長くなるにつれて、家族はよく集まり、子供たちが成長していく様を見つめながら、近況を報告しあう場を設けます。その風習を **Sureño** で再現したいと考えました。」と説明しています。「もちろん、食事の内容とスタイルには最善の配慮をし、皆でシェアしやすく、取りやすいものをご用意しました。カジュアルでリラックスした感じでお楽しみください。」

ランチ・メニューにはスターター、タパス、スープ、パスタ、各種グリル料理、デザート、さらにサングリアのカラフェが含まれ、268 RMB (1名)、ロブスターのサラダがオプションで追加されるコースは、398 RMB (1名)でご提供いたします。また、アラカルトのメニューもランチ・サービスでご利用いただけます。

加えて、長く続く伝統に従い、地中海エリアで好まれているロゼ、プロセッコ、シャンパン等のワインもグラスまたはボトルにて、特別な価格で提供いたします。

Sureño 「バルバコア・ユア・サンデー」ランチでは、サンカン・ガーデンで演奏される4ピースのラテンジャズアンサンブル、さらにゲームやエンタテインメントを揃えた特別な「キッズ・コーナー」もご用意しています。

Memo

Sureñoのキュイジーヌ・シェフ(マスターシェフ) **マリノ・ダントニオ** は、イタリア出身のマリノは、フランス・トゥールーズでのパストリー修行や、イタリアのサッピオ・キエーゼのリストヴァル・サスのシェフ・パトロン、さらにはシルバシー・クルーズのヘッド・シェフ、と様々な経歴の持ち主です。最近では独立店舗のメニューを手がけており、広州のシャングリラのキュイジーヌ・シェフを務めていました。またホテル・サービス及びキッチン・マネージメントの資格を持ち、イタリア・コロルノの国際的なイタリア料理の学校であるALMAでも学んでいます。

Sureño について

地中海レストランの Sureño は、国際的な三里屯地区にある魅惑的なアーバンホテル、ザ・オポジットハウスの地下一階に位置します。素朴で静かなこのレストランはゲストをあたたかい雰囲気でお迎えし、リラックスしたお食事をお楽しみいただけます。レストランには薪のオープンがあり、その周囲を囲むカウンターからはシェフが料理を作る様子を間近でご覧いただけます。

レストランがこだわるアラカルトとテイスティングのメニューには、シーフード、手打ちパスタ、サラダ、タバス、さらに各地より輸入された一流の肉を薪のオープンで焼いた料理等をご用意しています。素朴なスタイルのお食事は、スペイン、ギリシャ、南フランスやイタリアでポピュラーなものを取りそろえており、さらに地中海スタイルのお食事をお楽しみいただけるよう、ヨーロッパ及び新世界から300種類ものワインを集め、その中からスタッフがベストチョイスをお選び、お勧めいたします。

Sureño は、先日タイムアウト(北京)誌の選ぶレストラン2009年度ベスト・サービス賞及びベスト・ニュー・レストラン賞を受賞いたしました。

このプレス・リリースに関するお問い合わせ、資料送付のご希望は、
スワイヤー・ホテルズ(ザ・オポジットハウス) PR代理店、ケントス・ネットワークまでご連絡ください。
: 03-3403-5328 / e-mail : info@kentosnetwork.co.jp
<http://www.kentosnetwork.co.jp/>