

ANTICA
OSTERIA
DEL
PONTE



W E D D I N G

“一期一会”の心構え

お客様をお迎える店の入口は、いわば“一期一会”の心構えを内に秘めます。『アンティカ・オステリア・デル・ポンテ 東京店』は、ミラノ本店と同様に、雰囲気づくりに心を傾け、意匠を尽くしております。木彫りの柱頭飾りをもつ隅柱やステンドグラスの扉など、140年前に建てられた貴族の館の一部をそっくり譲り受け、イタリアから熟練の職人を呼び寄せて移築した玄関とエントランスホール、そして重厚なレセプションがゲストの皆様をお迎え致します。





15 世紀に遡る石造りの暖炉が 品格を添える控室「Club Golosi」

ローマで 500 年前に作られた石造りの暖炉が品格を添える「Club Golosi」をご用意。

これから始まる最高に輝く 1 日を胸に。



まるで自宅のような空気感

細部にまで心くばりを尽くした「まるで自宅のような空気感」。その意匠を凝らした最上級の空間から空の彼方へと繋がっていくメインパンケット。どの位置からもゲストの素敵な笑顔が見渡せ、東京の絶景と共に饗される最上級のお料理は、お二人やゲストの皆様にとっての「最高の1日」をお約束致します。





エツィオ・サンティンが断言した「最初で最後の支店」

『アンティカ・オステリア・デル・ポンテ』は日本語にすると“ 橋のたもとに立つ古い旅籠 ”。1600年代にこのオステリア＝旅籠は姿を現し、水上交通の要路を行き交う旅人や商人たちで賑わいました。その旅籠の雰囲気を実現代の日本へ。

エツィオ・サンティンの名声は、彼の料理に魅せられ日々来客する人々はもとより、各界の著名人、料理評論家などによって高まり広まってきました。そして1990年、最も権威あるフランスの食味評論誌が、数ある店の中から選りすぐり、イタリアで2番目に三ツ星を与え、エツィオ・サンティンの名は世界に響き渡りました。今も尚、彼の料理を求め、運河にかかる小さな橋を渡る人々が後をたたない本店。その「最初で最後」とサンティンが断言した唯一の支店。それが、ここ。丸ビル36階『アンティカ・オステリア・デル・ポンテ 東京店』です。





近隣神社での厳かな神前式

悠久の歴史が語る神社。それは、1000 年以上も前から決して無くなることのない神聖な場所。親から子へ縁がつながっていく伝統的な場所、神社。そんな日本人になじみの深い神社での神前式は、両家のつながりや家族との絆を再確認できる大切なもの。湯島天満宮や神田明神等「アンティカ・オステリア・デル・ポンテ」近隣の神社で日本の伝統的な神前結婚式もおおすすめです。



CUCINA

本物、を伝えるこだわり

『アンティカ・オステリア・デル・ポンテ 東京店』では、お客様に本物の味を提供するために豊富な経験を持つ外国人シェフ ステファノ・ダル・モーロを総料理長に迎えております。本店の本質はそのままに、素材へのこだわり、センスと技術が融合した東京店の味わいを是非ご堪能ください。



Executive Chef 東京店取締役総料理長

Stefano Dal Moro

ステファノ・ダル・モーロ

1966年イタリアフリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州生まれ。ヴェネト州で育った彼は、イタリアンシェフの巨匠エットーレ・アルツェッタ氏の秘蔵っ子でした。アルツェッタ氏は『ホテル・チツプリアーニ』や『ハリーズバー』の初代料理長を務め、ヴェネツィアンサミットでは、イタリア代表として料理を作ったシェフでもあります。ヘミングウェイは彼の味をこよなく愛した一人でした。ステファノは彼の下で修行し、パリのロイヤルモンソーホテル内『アンジェロ・バラクッキ』の総料理長を務めた後、『アル・ソリーゾ』『ダル・ベスカトーレ』ロンドンにある『ハリーズバー』等のミシュラン三ツ星に輝くレストランでのシェフ経験を経て、『アンティカ・オステリア・デル・ポンテ ミラノ本店』にて研鑽を積み、現在、『アンティカ・オステリア・デル・ポンテ 東京店』の取締役総料理長に就任、腕を揮うこととなりました。ヴェネツィアをルーツとする、クラシックなイタリアンと新しい感覚のイタリアンを学んだステファノ。日本の食材への探究心も強く、時間をみては全国各地を訪れ知識を高めています。その豊富な知識がイタリア本店シェフ サンティンの作品を伝える上で、大いに発揮されることは間違いありません。彼が伝える『アンティカ・オステリア・デル・ポンテ』をどうぞ、ご期待ください。



ANTICA OSTERIA DEL PONTE HISTORY

美しき運河の村に立つミラノ店

ミラノから西へ25km。ロンバルディアの美しい田園風景に心なごませながらクルマを走らせると、小一時間ほどでカッシネッタ・ディ・ルガニャーノ村に着く。たゆたう流れに架かる橋のたもとに『アンティカ・オステリア・デル・ポンテ』は立つ。傍らを流れる川は、ロンバルディアの西とミラノを結ぶため、1177年に掘られたナヴィリオ・グランデ運河。(アルプスの水を集めたマッジョーレ湖から発するティチーノ川の流れを引き入れてつくられた。)ミラノの大聖堂を建てる大理石は、レオナルド・ダ・ヴィンチ考案の輸送法でこの運河を運ばれ、また連絡船ポッフアローラが乗客や商品を乗せ、ほぼ半日かかりでミラノとの間を往来。当時、運河沿いには土地の産物を郷土色豊かに料理した美食を住人や旅人たちに供する店がたくさん点在していた。その伝統の灯が、ミラノから来た天才料理人エツィオ・サンティンによって再び灯されたのは1976年12月のことであった。



39歳で料理人となった独学の天才、 エツィオ・サンティン

アンティカ・オステリア・デル・ポンテ ミラノ本店のオーナー&シェフ、エツィオ・サンティンはミラノ生まれのミラノ育ちで、生粋のミラネーゼです。彼はかつて、ミラノ市内に食品やワイン類を商うガストロノミア＝食料品店を営み、繁昌していました。その頃に各地の名店を食べ歩いて磨いた舌と、自宅に友人達を招き振舞っては好評を博する手料理の腕をベースに、1976年、カッシネッタ・ディ・ルガニャーノ村の橋のたもとに立つふい旅籠を買取り改修し、念願の店を開きました。その時に既に39歳。料理人としては異例の遅い出発でしたが、天才はそれから花開いたのです。当初サンティンは古典的なロンバルディア料理をベースとしていましたが、そのみに満足することはなく、探求熱心は嵩じてフランスに渡り、フランス料理のプレゼンテーションを学び取りました。かくしてエツィオ・サンティンは、イタリア各地の旬の食材を用い地方料理の伝統を根底におきながらも独創的に富む、繊細にして上品かつ優美な『アンティカ・オステリア・デル・ポンテ』の料理を誕生させたのです。



世界が認める「おもてなし」 ファイブスターダイヤモンド賞受賞



料理界のアカデミー賞と言われる「Five Star Diamond Award」。その受賞の榮譽に2003年度、シェフ、エツィオ・サンティンとミラノ本店、そして2004年度には、東京店がシェフ・レストラン部門各々でその榮華に輝きました。「Five Star Diamond Award」は、環境・料理とサービス・衛生などホスピタリティ全般を統合的に評価し、恒常的に優れた企業・組織（個人）を年に1度表彰する国際的に最も權威のある賞です。これは「アンティカ・オステリア・デル・ポンテ」と言うブランドが標榜するおもてなしが世界に評価された証です。



Heart Tree Wedding
An affiliate of L'Alliance

INFORMATION

アンティカ オステリア デル ポンテ

レストラン直通 Tel. 03-5220-4686
ブライダルデスク直通 Tel. 03-6265-0900
(営業時間：11:00～20:00) ※火曜日定休／祝日除く

Add. 〒100-6336
東京都千代田区丸の内2-4-1 丸の内ビルディング36F

ACCESS



●JR東京駅 丸の内南口 徒歩2分 ●地下鉄丸の内線 東京駅4b出口 徒歩1分
●地下鉄大手町駅B1出口 徒歩3分 ●地下鉄千代田線 二重橋前駅4番出口 徒歩3分



ホームページを見る 

タップでウェブサイトが開きます。