

«イタリアキャビアメーカー» **ARS ITALICA** × **PONTE VECCHIO**  
コラボレーションディナー開催お知らせ

アルス イタリカは、ロンバルディア州ティチーノ谷自然公園内で土着種をはじめ、数種のチョウザメの養殖とキャビアの生産を行っているメーカーです。

シェフ山根も現地視察に行き、広大な大湿原と風光明媚な景観に圧倒されました。横 10m長さ 700mにもなる(向こうが全く見えなかった!)養殖槽が 7 本もあり、滾々と湧き出る天然水とティチーノ川からの自然の力を受けた水路には常にきれいな水が流れ続け、数万匹のチョウザメが自由に泳ぎ回っていたことを今でも覚えています。採卵してから 3~6 ヶ月くらいのものが一番美味しくその状態の物を常に納品してくれていて、使い始めてもう 10 年近い付き合いとなりますが今も PV 全店で使っています。

当日はメーカー社長であるジョン・ジョヴァンニ氏をお迎えし、PV シグネチャーディッシュ“温かいポテトのティンバツロとキャビア”をはじめとする贅沢な一夜限りのキャビアコースを組み立てて皆様をお迎えいたします。

今回はメーカーとインポーター様の多大なるご協力をいただき、通常ではありえないリーズナブルな価格での開催が実現いたしました。

○ポンテベッキオでは  
イタリアンキャビア オシエトラ ロイヤルフレッシュ  
のみを使用しております。



**ARS ITALICA®**  
CAVIAR

Calvistiuss® GROUP

- 日時 9月6日(金) ポンテベッキオ北浜本店  
18:30 開場 19:00 開宴予定
- 会費 25,000 円 (税、サービス料込 30,250 円)  
お料理・ミネラルウォーターを含む

※今回ドリンクはバイオーダーで承ります。ペアリングはもちろん、オリジナルソフトドリンクも多数用意しておりますのでお酒が飲めない方も是非お越しください!

【ご予約はお電話でのみお受けさせていただきます。Tel06-6229-7770】

