
～“和”の要素を取り入れた新感覚イタリア料理～
東京ベイコート倶楽部 ホテル&スパリゾート
「RISTORANTE OZIO」の本格料理をお取り寄せ
「至福のグルメ」新メニューを販売開始



至福のグルメ新メニュー

リゾートトラスト株式会社(以下、リゾートトラスト)のグループ企業である株式会社アドバンスト・メディカル・ケア(東京都港区、代表取締役社長:古川哲也)は、リゾートトラストが運営する完全会員制ホテル 東京ベイコート倶楽部 ホテル&スパリゾート内、「RISTORANTE OZIO」(リ스토랑テ オッツィオ)の本格イタリア料理をご家庭でも楽しめるサービス「至福のグルメ」の新メニュー3種を1月22日(金)より発売いたします。

本商品は「おいしいだけでなく体にも良いものを」という思いから、ミッドタウンクリニックグループの女性医師2名^{*1}が監修し、健康や美の観点からコンセプトを立案。「RISTORANTE OZIO」で料理長を務める辻智一^{*2}が、「至福のグルメ」でしか味わうことのできない「からだ元気コース」「リカバリーコース」「エイジングケアコース」の3コースを展開。

今回の新メニューは、深谷ネギや海老芋、かつおだし、味噌など和の食材や調味料を用いて、イタリア料理に仕上げる「和×イタリアン」の融合をコンセプトにしたお料理をご用意しました。

からだ元気コースの「黒トリュフ香る鶏モモ肉と深谷ネギのブイヨンスープ “ポッロ・エ・ポツリ”」は、柔らかい鶏モモ肉と深谷ネギのうま味をたっぷりと含んだブイヨンスープで日本の鍋料理のように仕立てました。スープにお餅や素麺を加えてアレンジしてもおいしくお召し上がりになれます。その他にも、十穀米とイタリア米を使用し、生姜を加えたかつおだしで仕上げたりカバリーコースの「十穀米とカルナローリ米の和風シーフードリゾット」や、優しい甘さの金時ニンジンに白みそを加え、濃厚かつまろやかな風味を感じていただけるエイジングケアコースの「金時ニンジンのクリーミースープ」などをご用意しています。イタリアンをベースに和の食材を生かした、新感覚で体にも優しいメニューをそろえました。

いずれも湯せんや電子レンジで温めるだけで、本格的な味をご堪能いただけます。大切な方へのおもてなしはもちろん、お家で過ごす休日の贅沢ディナーにもぴったりです。

【商品概要】

吉形医師監修:「からだ元気コース」(価格:4,860 円/税込)+送料

～体内環境を考えたサポートに、体の基礎作り～



※画像は盛り付けのイメージです

・もち麦入り冬の彩り野菜のリゾット

(内容量 270g/1 人前 | 404kcal | 食塩相当量 1.1g)

・黒トリュフ香る鶏モモ肉と深谷ネギのブイヨンスープ “ポッロ・エ・ポツリ”

(内容量 240g/1 人前 | 192kcal | 食塩相当量 1.8g)

・鮭と白菜、キノコのクリーム煮

(内容量 330g/1 人前 | 339kcal | 食塩相当量 2.1g)

吉形医師監修:「リカバリーコース」(価格:5,940 円/税込)+送料

～忙しい毎を送る方、アクティブに過ごしたい方に～



※画像は盛り付けのイメージです

- ・十穀米とカルナローリ米の和風シーフードリゾット
(内容量 330g/1 人前 | 549kcal | 食塩相当量 1.4g)
- ・冬野菜 海老芋とカブ、ゴボウのポタージュ
(内容量 230g/1 人前 | 162kcal | 食塩相当量 1.0g)
- ・鶏むね肉と蒸し野菜のバルサミコヴィネガーソース
(内容量 270g/1 人前 | 289kcal | 食塩相当量 2.2g)

上島医師監修:「エイジングケアコース」(価格:5,940 円/税込)+送料

～年齢とともに補いたい、内側からの美容ケアに～



※画像は盛り付けのイメージです

- ・サーモンとサフランのリゾット もち麦とカルナローリ米を使って
(内容量 340g/1 人前 | 697kcal | 食塩相当量 1.8g)
- ・金時ニンジンのクリーミースープ
(内容量 200g/1 人前 | 140kcal | 食塩相当量 0.9g)
- ・牛肉とポテトの“スペッツァティエーノ”トスカーナ風ビーフシチュー
(内容量 290g/1 人前 | 566kcal | 食塩相当量 1.1g)

【ご注文・お問い合わせ】

アドバンスト・メディカル・ケア お客様窓口

TEL:0120-117-647 10:00～17:00(土日・祝除く)

※商品に欠陥がある場合を除き、注文後のキャンセル・返品は承っておりません。

※仕入れ状況等により、内容が変更になる場合がございます。

※アレルギー食材に関して、別の食材や調理方法の変更はいたしかねます。

※単品(アラカルト)でのご注文をご希望の場合にはお電話にてお問い合わせください。

※ご注文後に調理・冷凍し保存料を極力使用していないため、お届けから約 20 日程度の賞味期限となります。

●お支払いはクレジットカードまたは GMO 後払いとなります。

●商品は東京ベイコート倶楽部より発送いたします。

●冷凍配送にてお届けいたします。ご注文の数量およびお届けの地域により、送料が異なります。

※個人情報は厳重に管理いたします。いただいた個人情報は、商品やキャンペーンに関する情報のご案内にも利用させていただきます。詳しくは当社ホームページの個人情報保護方針をご覧ください。

株式会社アドバンスト・メディカル・ケア <https://www.suppli-tm.com/Page/privacy.aspx>

RTTG ポイントクラブ <https://point.rttg.jp/privacy>

【販売】株式会社アドバンスト・メディカル・ケア

〒107-6206 東京都港区赤坂 9-7-1 ミッドタウン・タワー6F TEL:0120-117-647

※1 ミッドタウンクリニックグループの女性医師

<上島朋子院長(かみしま ともこ) プロフィール>



病理学の研究を経て皮膚科医になった経歴から、「肌」という繊細な臓器をまずしっかりと見つめ治療・施術をご提供することをモットーとする。「肌の健やかな美しさ」にこだわり、疾患の治療から先端美容医療、そして再生医療の研究まで手掛ける。

2016年8月よりノアージュ勤務を開始し、2018年5月より東京ミッドタウン皮膚科形成外科ノアージュ院長に就任。

<吉形玲美医師(よしかた れみ) プロフィール>



東京女子医科大学病院産婦人科の臨床現場で、婦人科手術をはじめ産婦人科一般診療を手掛けながら、女性医療・更年期医療のさまざまな臨床研究に携わる。

2010年～2016年まで浜松町ハマサイトクリニック院長を務める。2020年6月からグランドハイメディック倶楽部 ハイメディック東京日本橋コース 倶楽部ドクターに就任。

※2 東京ベイコート倶楽部 ホテル&スパリゾート イタリア料理「RISTORANTE OZIO」

料理長 辻智一(つじ としかず)

<料理長 辻智一プロフィール>



1985年に渡伊し、3年間滞在。うち2年間をフレンチ「エノテカ ピンキオーリ」で修行。帰国後は名古屋での勤務を経て、1992年「エノテカ ピンキオーリ東京」開店にあたり、総料理長として就任。

2011年1月「RISTORANTE OZIO」のシェフに就任。

<東京ベイコート倶楽部 ホテル&スパリゾート イタリア料理「RISTORANTE OZIO」について>



有明に燦然と輝く、完全会員制ホテル 東京ベイコート倶楽部 ホテル&スパリゾート。そのホテル内にあるのがイタリア料理「RISTORANTE OZIO」。回廊型の席は、高さ6mの吹き抜けの空間。壁面は砂岩積みで構成され、壮大で煌びやかな世界を作り出しています。

「ナチュラル&ヘルシー」をキーワードとし、イタリア料理に欠かせない5つの素材、野菜・天然塩・小麦粉・オリーブオイル・ミネラルウォーターは料理長自らの目で厳選したハイクオリティな食材を

使用し心身の美を追求した料理の数々をご用意しております。

【株式会社アドバンスト・メディカル・ケア】

会員制ホテル事業などを展開するリゾートトラスト株式会社のグループ企業として、東京ミッドタウンクリニックをはじめ、全国の医療施設のプロデュースを行い、日本の長寿社会において“より健康に”“より美しく”生きるためのベストソリューションを提案。メディカルサービスだけではなく、医師監修による高付加価値サプリメントや化粧品開発といった分野にも積極的に取り組んでいる。

- ・所在地: 〒107-6206 東京都港区赤坂 9-7-1 ミッドタウン・タワー6F
- ・設立: 2006年2月
- ・代表者: 代表取締役社長 古川哲也
- ・資本金: 100,000,000円
- ・主な業務内容: 医療施設の運営支援ならびにサプリメント・化粧品の企画、販売等
- ・URL: <https://www.amcare.co.jp/>

※このリリースに記載されている内容は発表時点のものであり、最新の情報とは異なる場合がございますのでご了承ください。

【商品に関するお問い合わせ】

TEL : 0120-117-647

10:00~17:00 (土日・祝除く)

【メディア関係者お問い合わせ】

株式会社アドバンスト・メディカル・ケア 広報課

TEL : 03-6890-0015 / FAX : 03-6770-2050 / E-Mail : pr@tokyomidtown-mc.jp