

# ヴェネツィア・ルネサンスの巨匠たち

国立新美術館(東京・六本木)では、2016年7月13日(水)から10月10日(月・祝)まで『日伊国交樹立150周年特別展 アカデミア美術館所蔵ヴェネツィア・ルネサンスの巨匠たち』を開催します。レストランとの展覧会タイアップメニューが続々、決定しました。

国立新美術館

## レストラン、カフェ 展覧会 特別メニュー

『日伊国交樹立150周年特別展 アカデミア美術館所蔵ヴェネツィア・ルネサンスの巨匠たち』の開催を記念して、ヴェネツィア派の巨匠ジョヴァンニ・ベリーニとティツィアーノ・ヴェチェッリオに由来してつくられたカクテルをご用意いたしました。

### 2階 サロン・ド・テロンド



800円(税別)

ベリーニ (桃のピューレ・白桃のジュース・スパークリングワイン)

ティツィアーノ (葡萄ジュース・スパークリングワイン)

爽やかな口あたりのスパークリングワインに桃や葡萄のみずみずしさが弾ける果実味溢れるカクテルです。

### 1階 カフェ コキユ



550円(税別)

ヴァージンベリーニ (白桃のジュース・ソーダ)

「ベリーニ」のコキユ風ノンアルコールカクテルです。

### B1階 カフェテリア カレ



550円(税別)

ティツィアーノ風 イタリアンソーダ (葡萄ジュース・ソーダ)

「ティツィアーノ」をカレ風にアレンジしたノンアルコールカクテルです。

※8/24からご提供開始となります。



1,100円(税別)

『ヴェネツィア・ルネサンスの巨匠たち』展 特別メニュー

イタリア風ハンバーグ クロケッタとバターライスを添えて

ふっくらと焼き上げたハンバーグをイタリア風にアレンジ。

《眠るヴィーナスとキューピッド》からインスピレーションを受けた一品 完熟トマトソースのほど良い酸味とチーズのまろやかさがハンバーグを優しく包み、ジャガイモのコロケッタとバターライスとの相性も抜群です。

株式会社ひらまつ

東京都渋谷区恵比寿 4-17-3 5階 営業企画部 有坂 麻衣子

tel. 03-5793-8812