

食の都フィレンツェに生まれたチェンニ・ジョバンニ

彼のこだわりは、太陽に愛された野菜や果実たちとマンマから受け継いだ伝統の味・・・

特別な日に決まって食べる料理たち・・・
レシピは、代々のマンマから引き継いだ秘伝のもの

美味しいワインはキャンティ、
キャンティクラシコ！
トスカーナのトマトは信じられないくらい
甘く大きく育ちます。
チーズは、羊乳で作られる
イタリア最古のチーズペコリーノ。
トスカーナの素材はとても良いから
料理もとても美味しいです。

初夏のトスカーナの香りを
あなたに・・・

ジョバンニ健康イタリアン

ヴォナペティート

Buon appetito!

どうぞ召し上がれ！

Toscana

-200 m

● Firenze

● Grosseto

-1700 m

この辺りの海はとても
深いため魚の身が
締まっていて
とても美味しいです。

ジョバンニシェフより メッセージ



Ciao!
こんにちは！

今回の晚餐会はトスカーナ料理をお届けします
ジョバンニはトスカーナ地方でグロッセト
という街が好きです。
グロッセトは海が深く綺麗でブリや、
カジキマグロが美味しく
小さな島がたくさんあって日本に似ている
素敵な街です。
そして、ジョバンニの生まれた、フィレンツェ
も好きです。

是非ジョバンニのレストランにお越しください。
お待ちしております！

Cenni Giovanni's Profile

チェンニ・ジョバンニ プロフィール

イタリアフィレンツェ生まれ。大規模な一軒家のレストランを経営。

1990年株式会社キリンの運営するレストランでイタリアンの立ち上げの協力を求められ来日。

1995年広尾の一軒家レストラン「イル・ブッテロ」にシェフとして招かれ、1998年服部学園特別講師としても活躍した。

そして2006年3月より、プリオコーポレーショングループの料理顧問として来日、同年6月よりイタリア料理部門の総料理長に就任。