

The opportunity to bring Fratelli Paradiso to Omotesando Japan is extremely exciting and a huge honour for us. We have always loved the food culture of Japan and have made some great friends in the natural wine scene here. We are waiters by nature, committed to service, we have a deep love of food and the wine we love to drink. Fratelli Paradiso is a vibe, a bistro and bar a vin, with one foot steeped in tradition and the other in. Viva!

FRATELLI PARADISO



FRATELLI PARADISO

address : Omotesando Hills, 4-12-10, Jingumae,
Shibuya-ku, Tokyo
tel : 03-3408-0800

FRATELLI PARADISO
WEDDING

Italian dining in Sydney

“FRATELLI PARADISO”

“フラテリパラディソ”は2001年シドニーのポツツポイントでEnrico ParadisoとGiovanni Paradisoの兄弟とMarco Ambrosinoの3人がオープンしたイタリアンダイニングです。長年にわたって地元のファンをはじめとする常連客が集まりシドニーの飲食事情や流行を熟知してゐる人々から「ここに行けば間違いない」と言われておらず、朝から夜まで人が溢れる賑やかな雰囲気の中、お客様とスタッフが一体化するような魅力的なサービスが人気を呼んでいます。黒をベースとしたムードのある店内にはGiovanniによる手書きのメニューと定期的に変わるウォールアートが描かれ、大理石のバーカウンターでは朝にはパンを焼き、昼には手打ちパスタが作られています。“フラテリパラディソ”のベースとなるのは素材を重視したイタリア料理と数多くのナチュラルワイン。シドニーでナチュラルワインを広めた店として知られており、2010年にはナチュラルワインを中心に創ったバー「10 William Street」をオープン。2016年にはオーストラリアで有名なアワード「AUSTRALIA'S TOP 100 RESTAURANTS」25位を受賞し、オーストラリアのミシュランとも言われる「Good Food Guide」でも高く評価されています。

In 2001, Enrico & Giovanni Paradiso and Marco Ambrosino opened the doors to 'Fratelli Paradiso' in Potts Point, Sydney. It has since become the staple of the Sydney food scene. Fratelli Paradiso has for years now been recognized as somewhat of a Sydney institution. The consistently good Italian food and inimitable hospitality keep the locals coming back for more. It is often packed with foodies, chefs and hospitality industry crews who know the real Sydney circuit well, like the back of their hands. This is the kind of place where you know you can't go wrong. It is classy and unpretentious and super cool. You will find a handwritten menu on the black chalk board and artists and creative crowds come to check out the restaurant's magnificent wall art. House made breads and pasta are made fresh daily. The quality produce and seasonally driven food is considerate to all that is Italian. An exciting and innovative variety of natural wines are available all-day. Fratelli Paradiso is a forerunner in spreading the 'free' wine (organic and sulfur free) culture in Sydney and the trio also owns a natural wine bar, 10 William St. in Paddington, Sydney.

AWARD

2016年

AUSTRALIA'S TOP 100 RESTAURANTS 2016 25

2017年

Good Food Guide 2016 One hat



Enrico Paradiso / Marco Ambrosino / Giovanni Paradiso

僕たちは“フラテリパラディソ”を表参道でオープンできることをとても光栄に感じ、すごく楽しみにしています。日本の食文化や日本人の洗練された味覚は本当に素晴らしいと思っています。僕たちは皆さんと一緒に“フラテリパラディソ”。独特の雰囲気、時間、存在感を作り、サービスと本物のイタリアンを提供していきたい。そして、皆さんの知人、友人、同僚や家族に思い出に残る時間を“フラテリパラディソ”で過ごしてもらいたいです。
A presto. また会いましょう。

The opportunity to bring Fratelli Paradiso to Omotesando Japan is extremely exciting and a huge honour for us. We have always loved the food culture of Japan and have made some great friends in the natural wine scene here. We are waiters by nature, committed to service, we have a deep love of food and the wine we love to drink. Fratelli Paradiso is a vibe, a bistro and bar à vin, with one foot steeped in tradition and the other it. Viva!

FRATELLI PARADISO
WEDDING

Selected natural wines updated every month

毎月更新される、厳選されたナチュラルワイン

イタリア、フランス、オーストラリアを中心にナチュラルワインを約150種、中には表参道店しか飲めない銘柄や
フラテリパラディソのために造っていただいたオリジナルワインなどもご用意しています。
オーストラリアはもとより、世界でまだナチュラルワインが知られていない時代から各国生産者とコンタクトを取り
強いリレーションシップを築いてきた Fratelli Paradiso。そんな彼らのセレクトするワインはどれも生産者の魂
がこもったものばかりです。フランス、イタリアの自然派代表生産者から、現地でも入手困難なレアワイン、今世
界を賑わせている本国オーストラリアに、その他各国のワインを毎月少しづつ皆様にご紹介していきます

※こちらに記載されているナチュラルワインの定義として、何かしらの減農薬アプローチ（有機農法や亜硫酸塩の
使用を可能な限り低減、シュタイナーが提唱した生力学農法、不耕起農法も含まれる）を生産者が強い意思をもつ
て取り組んでいるものをナチュラルワインと表現しております。

We have an evolving selection of over 150 natural wines, predominantly from Italy, France and Australia
as well as some original labels made exclusively for Fratelli Paradiso that can be enjoyed only in our
Omotesando location.

Fratelli Paradiso has grown strong relationships with wine producers of several countries around the world
even before natural wines in Australia became popular. We would like you to enjoy the selected wines, as
they are generally rare and difficult to source locally even from within their country of origin.

※ What is natural wine?

Natural wines can be defined as low intervention and no chemical approach to the wine making process.

Organic, Steiner biodynamic or no tillage farming methods as well as very little or no use of sulphites.

Natural wine is the wine makers' expression of the sense of origin.



Modern Italian

素材に重きを置いたこだわり尽くしのイタリアン

シドニーの食通たちから長年愛されているレストラン “フラテリパラディソ”。素材を重視したイタリア料理と希
少なナチュラルワインなど魅力的なメニューがラインナップされています。

Our menu emphasizes the quality of produce and provenance. "Fratelli Paradiso" is known, within the
people who are familiar with Sydney's eating and drinking scene and trends as "the restaurant you choose
and can't go wrong". Enjoy simple Italian cuisine that emphasizes produce quality and provenance.

FRATELLI PARADISO

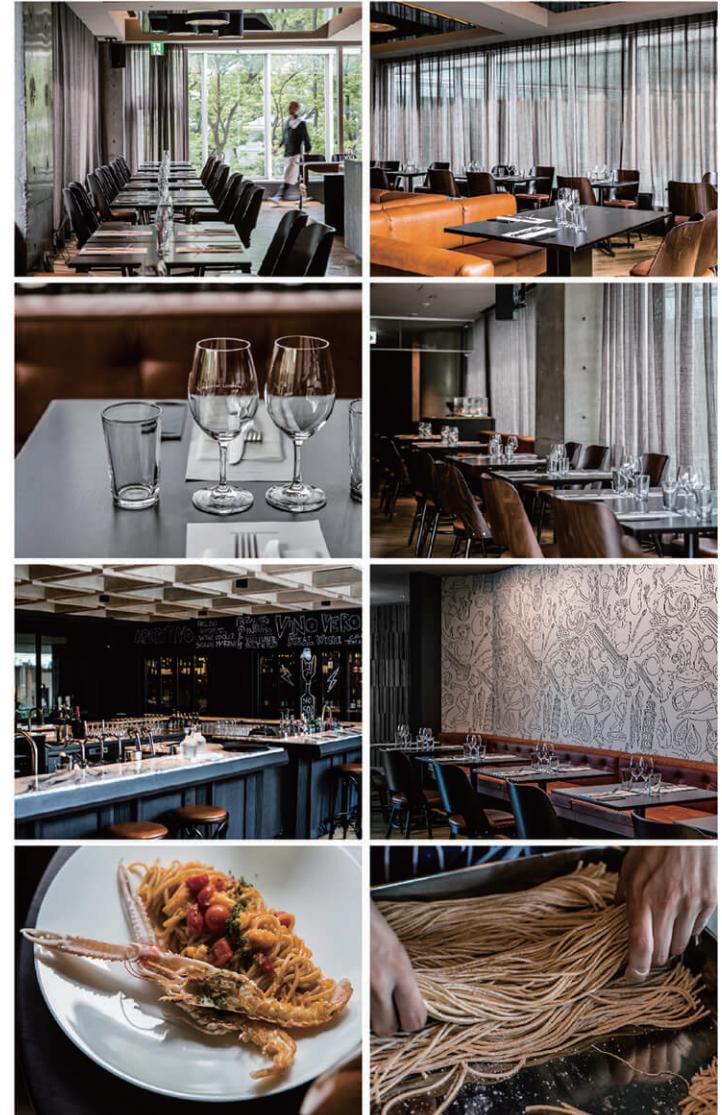
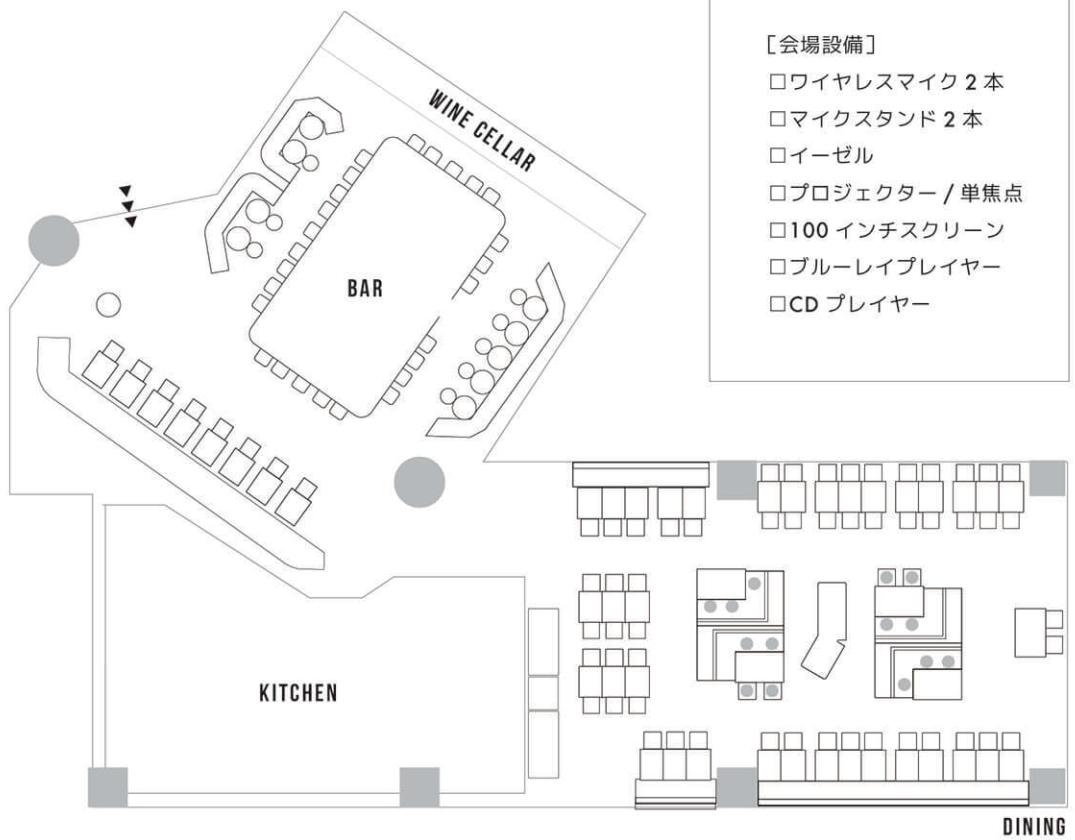
WEDDING

FRATELLI PARADISO/Layout

黒を基調とした、スタイリッシュな空間。

店内には、ワインをじっくり楽しめるワインバーエリアと、肩肘張らず料理を堪能できるダイニングエリアとがあります。

壁一面に描かれているウォールアートや手書きメニューが、独特のおしゃれな雰囲気を演出します。



SIGNATURE
FRATELLI PARADISO
おすすめ
料理のご紹介

Antipasti



SIGNATURE
FRATELLI PARADISO

BOTTARGA PRETZEL

■ボッタルガ プレッツェル

シドニーでも人気のシグネットチャーディッシュ。ボッタルガとはボラセマグロの卵巣を塩漬けし乾燥させた、いわゆるカラスミのこと。これは口中でふんわりとろけるようなクリーミーさだが、その製法を聞くと「水に浸したバトン」とボッタルガのスタイル、塩製オイルを。サーモミックストウェーブでベント式調理したものが、というから驚く。中央のくぼみに自家製の塩製オイル、そして、ヒマツリの種やケシの美ならび種類のシードがびっしりと表面を覆ったソフトブレッドをちぎり、クリームとオイルをかき混ぜるようにたっぷりつけて味わう。

Primi

SIGNATURE
FRATELLI PARADISO



本店の「フラトリパラディソ」を代表するメニュー

PASTA SCAMPI

■パスタスカンピ

新鮮な手製エビのうまみを加熱によって最大限に引き出し、軽やかなトマトソースの中に閉じ込められた「パスタスカンピ」は、本店の「フラトリパラディソ」を代表するメニュー。このパスタ、例えば「ビビ」、いつでもザクッと食べたい人は多いでしょう。「フラトリパラディソ」のパスタはすべて自家製の「打ち粉」、「パスクスカンピ」に使われているのは、「キタッ」、と呼ばれるロングパスタだ。中力粉と卵黄、空気を使っているため、もっちりとした食感があり、エビのだしがたっぷりとおなじく濃厚なトマトソースにも負けない力量味わい。

SIGNATURE
FRATELLI PARADISO

TIRAMISÙ

■ティラミス

細かなカカオスコッジ部分がしっかりと重く、マスカルポーネ、ココアパウダーなど香料レシピを再現した味わいが絶妙な「愛」はどちらかくなっています。口に入れた瞬間、上品なマスカルポーネの甘みがふわっと広がり、ろけ、食事の後でもべらべっと食べることができます。

シドニーの食通たちから長年愛されているレストラン「フラトリパラディソ」。素材を重視したイタリア料理と希少なナチュラルワインなど魅力的なメニューがラインナップされています。

Dolce

Drink Menu

スパークリングワイン / 赤ワイン / 白ワイン / ハイボール / ビール
アマーロソーダ / ジントニック / モスコミュール / ラムコク / カンパリソーダ / カシスオレンジ
コーラ / ジンジャーエール / オレンジジュース / ウーロン茶 / グレープフルーツジュース

FRATELLI PARADISO
WEDDING

Buffet Menu

乾杯酒・ウェルカムドリンク・フリードリンク
ウエディングケーキ・サービス料・消費税含む

Antipasti

<プラン内メニュー>

- 3種のオリーブマリネ
- ボッタルガブレッツェル
- 季節のフルーツとパルマ産生ハム
- アランチーニ ジェノヴェーゼソース
- 旬の魚介のカルパッチョ

<オプションメニュー>

- [追加+300円] パッカラマンテカート
- [追加+300円] フルーツトマトとボッコンチーノのカブレーゼ
- [追加+400円] 牛フレザオラ パーネカラサウ
- [追加+500円] サルシッチャとプロッコリーのアーリオオーリオ
- [追加+500円] 季節のフリットミスト

Primi

<プラン内メニュー>

- 熟成肉を使ったボロネーゼタリアテッレ
- パルミジャーノチーズのリゾット
- モッツアレラチーズとトマトソースのペンネ

<オプションメニュー>

- [追加+1,000円] ラザニア
- [追加+1,300円] フンギポルチーニのクリームリゾット
- [追加+1,500円] パスタスカンピ

Secondi

<プラン内メニュー>

- 豚肉の低温調理 ハルサミソース
- 鶏もも肉の獣師風 カッチャトーラ

<オプションメニュー>

- [追加+1,200円] 甘鯛のウロコ焼き
- [追加+1,200円] 牛ホホ肉のブラザート
- [追加+1,500円] 短角牛のグリル
- [追加+2,000円] 尾張牛のグリル

Contorni

- イタリアンフライ トリュフ風味

Dolci

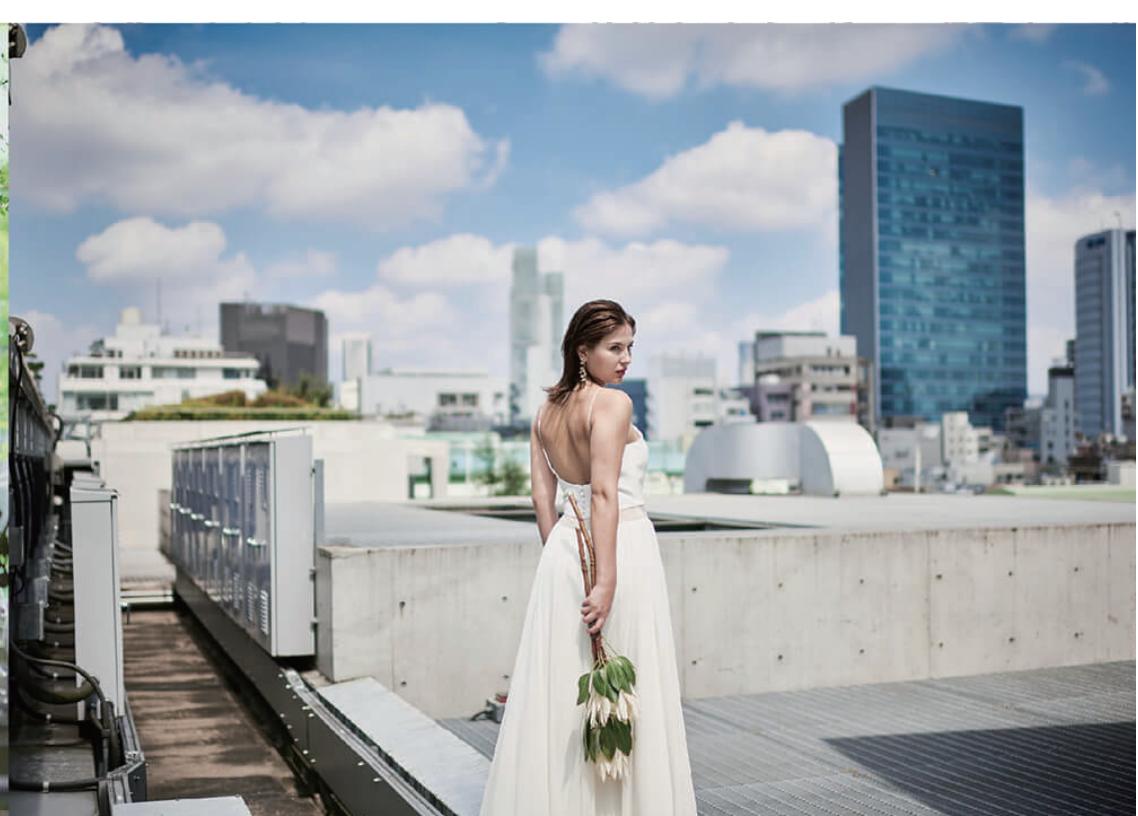
- ティラミス
- 季節のデザート

Drink Menu

スパークリングワイン / 赤ワイン / 白ワイン / ハイボール / ビール
アマーロソーダ / ジントニック / モスコミュール / ラムコーク / カンパリソーダ / カシスオレンジ
コーラ / ジンジャーエール / オレンジジュース / ウーロン茶 / グレープフルーツジュース



FRATELLI PARADISO
WEDDING





FRATELLI PARADISO

ACCESS



FRATELLI PARADISO

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前4丁目12番10号 表参道ヒルズ3F
TEL 03-3408-0800
東京メトロ銀座線、千代田線、半蔵門線「表参道駅」A2出口より徒歩2分
東京メトロ千代田線、副都心線「明治神宮前（原宿）駅」5出口より徒歩3分

FRATELLI PARADISO
WEDDING