

OMOTESANDO RESTAURANT

WEDDING
FRATELLI PARADISO

OMOTESANDO
HILLS 3F

無料試食付き
フェア開催中

FRATELLI PARADISO

2022/7 RENEWAL OPEN!

「フラテリパラディソ」は2001年シドニーのポッツポイントで 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る人々から「ここに行けば間違いない」と言われており、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。

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

Italian dining in Sydney

“FRATELLI PARADISO”

“フラテリパラディソ”は2001年シドニーのポッツポイントで 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人々から「ここに行けば間違いない」と言われており、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扱っ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据えたバー「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”の独特の雰囲気、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 a vin, with one foot steeped in tradition and the other it. Vival

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ず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化学農法、不耕起農法も含まれる）を生産者が強い意思をもっ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.

SPACE

黒を基調とした、スタイリッシュな空間。
 自然光が入る大きな窓と大理石のテーブルが印象的な
 メインダイニングに加え、待合室として使用可能な大きなワインバー、
 ブライズルームを完備。

01

FRATELLI PARADISO
PROFESANDO WEDDING

着席コース
 最大
100名迄
 収容

FRATELLI PARADISO

[会場設備]

- ワイヤレスマイク 2本 □マイクスタンド 2本
- イーゼル □プロジェクター / 単焦点 □CD プレイヤー
- 100 インチスクリーン □ブルーレイプレイヤー

02

FRATELLI PARADISO
OMOTESANDO WEDDING

FOOD

シドニーの食通たちから長年愛されている
フラテリパラディソの素材を重視したイタリア料理

BOTTARGA PRETZEL
 ボツタルガ プレッツェル

パンのように柔らかい熱々のプレッツェルを、カラスミと調製オイルを使用したボツタルガクリームにつけて食べるというシグネチャーメニュー。5種類のシードの香ばしさが香るプレッツェルに合わせるクリームは、スモークオイルの風味も良くワインの相棒としてもオススメの一品。



PASTA SCAMPI
 スパゲッティーニ スカンピ チェリートマト

新鮮な手長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た「パスタスカンピ」は、本国オーストラリア・シドニーの「フラテリパラディソ」を代表するメニュー。



TIRAMISU
 ティラミス

本店のシドニーでも根強いファンを持つ大人気のメニューです。今や定番のスイーツであるティラミスですが、こちらは、甘さが控えめでピターな風味の大人の味わいです。ふわふわのとろける食感が繊細で、「ティラミスの常識を覆す美味しさ」とも言われるほど。





[WEDDING MENU]

menu matrimonio/A Basic Menu

menu matrimonio/B +2,500円 (+4,000円相当)

menu matrimonio/C +5,000円 (+7,500円相当)



FRATELLI PARADISO Specialità
ポッターガクリーム プレッツェル



季節の彩り野菜をふんだんに使用した
インサラータ・カプレーゼ



自家製手打ちパスタ タリアテッレ
じっくり煮込んだボロネーゼソース



国産豚の低温調理
バルサミコソース 季節野菜と共に



自家製パンナコッタ
季節のフルーツソース



FRATELLI PARADISO Specialità
ポッターガクリーム プレッツェル



旬の魚介と彩り野菜の
カッポン・マーグロ

▶Aコースからの変更+500円



季節の有機野菜を使用した
ポターージュ

▶Aコースからの追加+1,000円



FRATELLI PARADISO Specialità
自家製手打ちパスタキタッラ 手長海老のトマトソース

▶Aコースからの変更+1,000円



葡萄酒のグリル
バルサミコとマデラ酒のソース 季節野菜と共に

▶Aコースからの変更+1,000円



FRATELLI PARADISO Specialità
自家製ティラミス

▶Aコースからの変更+500円



FRATELLI PARADISO Specialità
ポッターガクリーム プレッツェル



前菜 3種の盛り合わせ
～鮮魚のカルパッチョ・カプレーゼ・牛プレザオラ～

▶Aコースからの変更+1,000円

▶Bコースからの変更+500円



鮮魚のアクアパッツァ
FRATELLI PARADISO スタイル

▶Aコースからの追加+1,500円

▶Bコースからの変更+500円



自家製手打ちパスタ キタッラ
トマトと雲丹のクリーム キャビアのせ

▶Aコースからの変更+1,500円

▶Bコースからの変更+500円



牛フィレ肉のロースト
マルサラ酒とトリュフソース 季節野菜と共に

▶Aコースからの変更+2,000円

▶Bコースからの変更+1,000円

6種のデザートbuffet
ティラミス / パンナコッタ / トルタチョココラート
ミルフィーユ / マチエドニア / チーズケーキ

▶Aコースからの変更+1,500円

▶Bコースからの変更+1,000円

FRATELLI PARADISO

上記の金額はすべて税込価格となります。

[WEDDING MENU]

FREE FLOW Basic Menu

TOAST DRINK

Sparkling Wine
スパークリングワイン（乾杯用）

BEER

ASAHI SUPER DRY
アサヒスーパードライ

WINE

Glass of Red Wine
赤ワイン

Glass of White Wine
白ワイン

STANDARD COCKTAILS

Highball
ハイボール

Gin Tonic
ジントニック

Moscow Mule
モスコミュール

Rum Coke
ラムコーク

Campari Soda
カンパリソーダ

Cassis Orange
カシスオレンジ

SOFT DRINKS

Coca Cola
コカコーラ

Ginger Ale
ジンジャーエール

Orange Juice
オレンジジュース

Grape Fruits
グレープフルーツ

Oolong Tea
烏龍茶

Seasonal Leaf Wine

シーズナルリーフワイン（台湾茶）2種

『リーフワイン』は水出しの為に作られた茶葉の事、ゆっくりと時間を掛けて出来上がるリーフワインは、香の花が咲いている時間が長い事が特徴。温度の変化により味わいと香りが変化しますのでワイングラスでゆっくりと味わって下さい。

OPTION

[SPARKLING WINE]

Cantine del Re Cuvée Brut +5,000/1本
カンティーネ デルレ キュヴェ

Franciacorta Brut Nature +9,000/1本
フランチャコルタ ブリュット

[CHAMPAGNE]

Perrier-Jouet Grand Brut +13,000/1本
ペリエ ジュエ/グラン ブリュット

[JAPANESE SAKE]

日本酒 +1,000/1名

[SHOCHU]

焼酎 +500/1名

FRATELLI PARADISO

上記の金額はすべて税込価格となります。



FRATELLI PARADISO

tel:03-3408-0800

<http://fratelliparadiso.im-transit.co.jp>

東京都渋谷区神宮前4丁目12-10 表参道ヒルズ 本館 3F



www.instagram.com/fratelliparadisojapan



メルマガ登録はこちら
Register for an e-mail magazine



Official Website

FRATELLI PARADISO