FRATELLI PARADISO

WEDDING

FRATELLI PARADISO

WEDDING

Italian dining in Sydney

“FRATELLI PARADISO”

〝フラテリパラディソ〟は 2001 年シドニーのポッツポイントで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。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揃えたバー「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

FRATELLI PARADISO

WEDDING

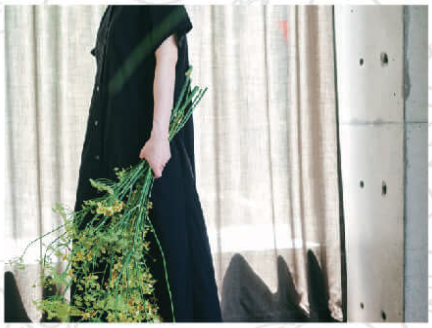
FRATELLI PARADISO

MODERN ITALIAN RESTAURANT

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



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. VIVA!

FRATELLI PARADISO

WEDDING

Grazie per la visita

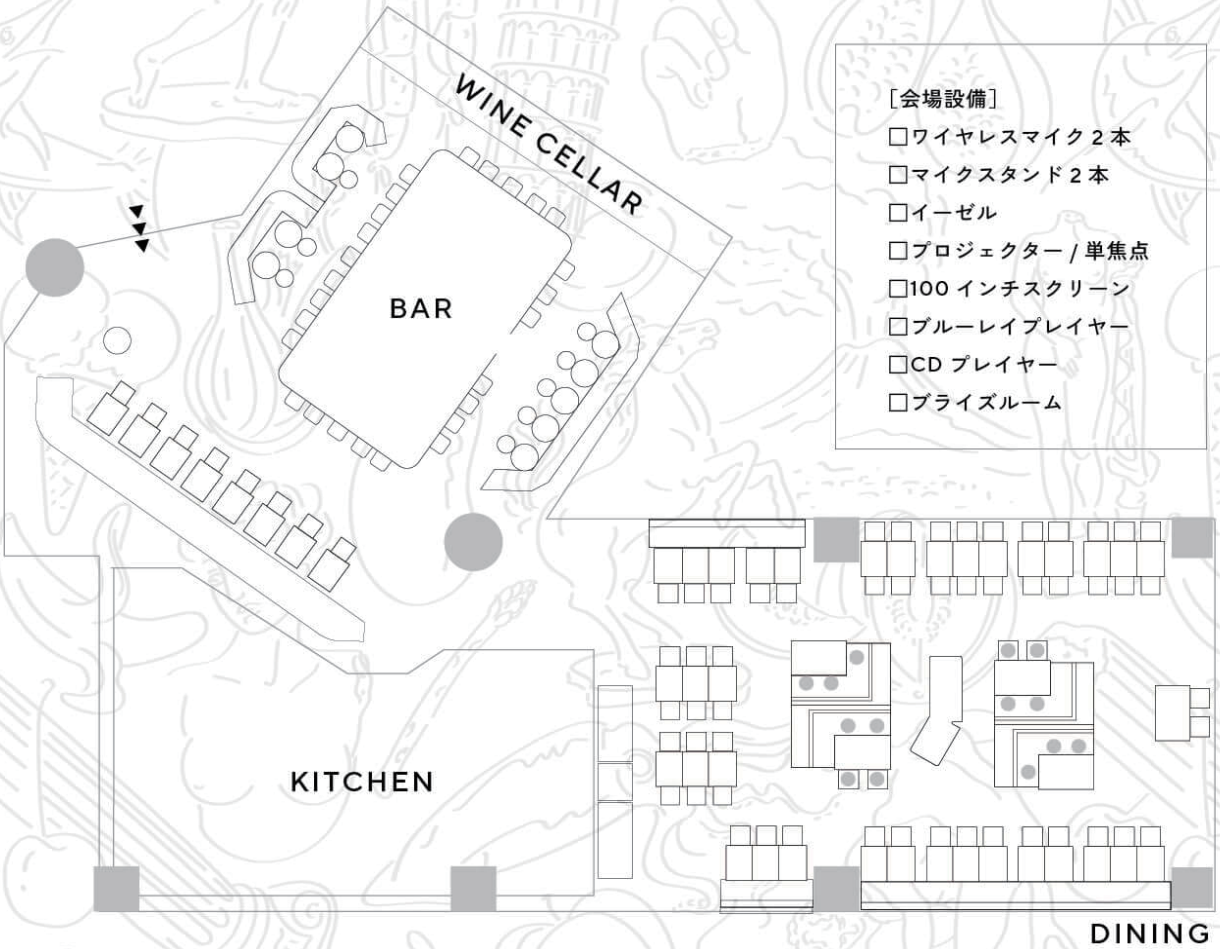
FRATELLI PARADISO

WEDDING

FRATELLI PARADISO

SPACE / 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。

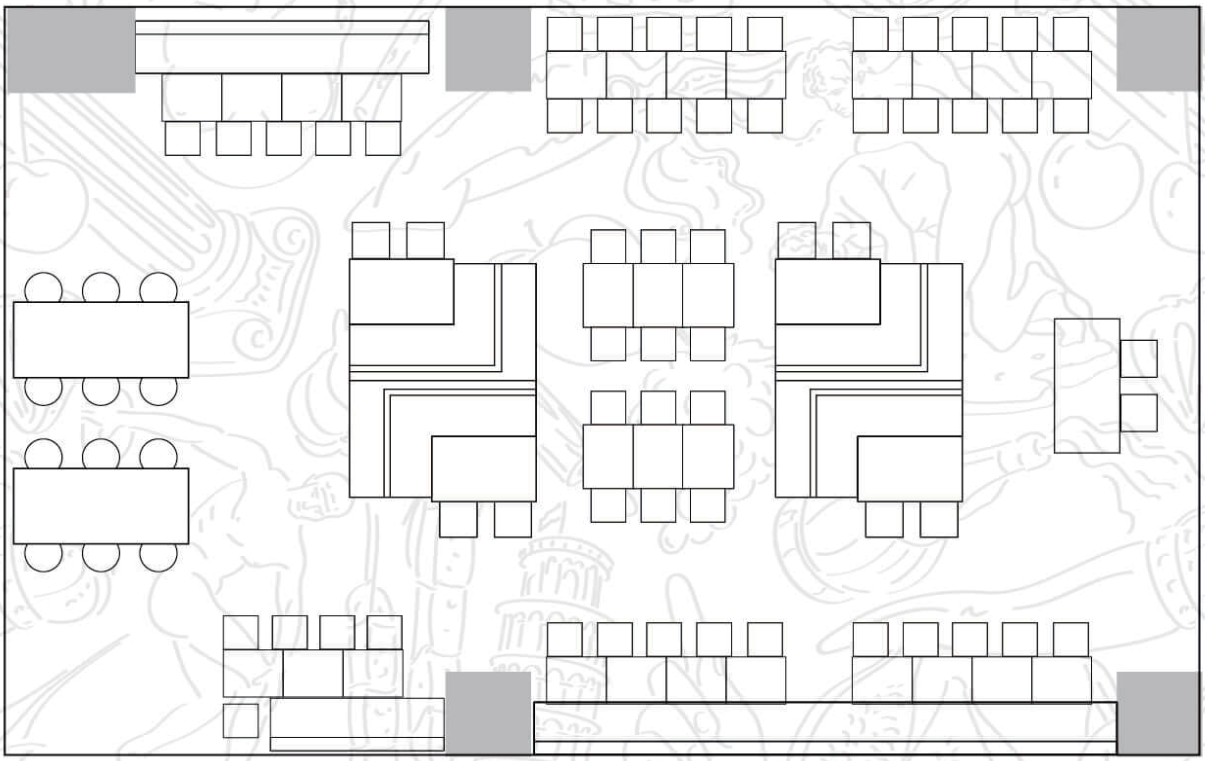


［会場設備］

- □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
- □100 インチスクリーン
- □ブルーレイプレイヤー
- □CD プレイヤー
- □ブライズルーム

FRATELLI PARADISO

WEDDING



FRATELLI PARADISO

WEDDING

FRATELLI PARADISO
おすすめ
料理のご紹介

Antipasti

Signature
FRATELLI PARADISO

シドニーでも人気のシグネチャーディッシュ

Bottarga Pretzel

■ボッタルガ プレッツェル

シドニー本店でも人気ナンバー1のメニュー「ボッタルガクリーム プレッツェル」。ボッタルガとはボラや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。これは口の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「水に浸したパンと、ボッタルガのスライス、燻製オイルを、サーモミックスでゆっくりペースト状にしたもの」だというから驚く。中央のくぼみに自家製の燻製オイル。そして、ヒマワリの種やケシの実など5種類のシードがぴっしりと表面を覆ったソフトプレッツェルをちぎり、クリームとオイルをかきまぜるようにたっぷりつけて味わう。

Primi

Signature
FRATELLI PARADISO

本国の『フラテリパラディソ』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、本国の『フラテリパラディソ』を代表するメニュー。このパスタ、例えるならば、いつまでもずっと食べていたいほどのおいしさ。『フラテリパラディソ』のパスタはすべて自家製の手打ち麺。「パスタスカンピ」に使われているのは、「キタッラ」と呼ばれるロングパスタだ。中力粉と卵黄、全粒粉を使っているため、もっちりとした弾力があり、エビのだしがたっぷりときいた濃厚なトマトソースにも負けない力強い味わい。

Signature
FRATELLI PARADISO

イタリアの伝統的スイーツ

Tiramisù

■ティラミス

軽めながらスポンジ部分がしっかりと厚く、マスカルポーネとココアパウダーなど古典レシピを再現した味わいが絶妙な「驚くほどなめらかなティラミス」。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、とろけ、食事の後でもぺろっと食べることができる。

Dolce

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

menu matrimonio/A
Basic Menu

FRATELLI PARADISO Specialità
ボッタルガクリーム プレッツェル

鮮魚のカルパッチョ 彩り野菜のサラダ仕立て
FRATELLI PARADISOスタイル

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

松阪豚の低温調理
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

menu matrimonio/B
+2,500円（+4,000円相当）

FRATELLI PARADISO Specialità
ボッタルガクリーム 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

▶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

葡萄牛のグリル
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

menu matrimonio/C
+5,000円（+7,500円相当）

FRATELLI PARADISO Specialità
ボッタルガクリーム 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・牛ブレザオラ～

▶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 種のデザートブッフェ
ティラミス / パンナコッタ / トルタチョコラート
ミルフィーユ / マチェドニア / 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

WEDDING

Buffet Party Plan

プラン内メニュー

Antipasti

< プラン内メニュー >

●3 種のオリーブマリネ

●ボッタルガプレッツェル

●季節のフルーツと生ハム

●アランチーニ

●旬の魚介のカルパッチョ

＜オプションメニュー＞

○［追加＋300 円］バ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プレーゼ パーネカラサウ

○［追加＋400 円］牛ブレザオラ

○［追加＋500 円］サルシッチャとブ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

●モッツァ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 バルサミコソース

●鶏もも肉の猟師風 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

FRATELLI PARADISO

WEDDING

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

Seosonal 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

BOTTARGA PRETZEL 880
FUNGHI MISTI TRIFOLATI 1400
BUFALA e POMODORO 1350
PROSCIUTTO di PARMA 24 MESI, PERA 1600
ANTIPASTO del GIORNO 1400~
CALAMARI SANT'ANDREA 1500
PAPPARDELLE CONIGLIO 1700
LASAGNA 1800
CHITARRA RICCI di MARE 2100
PASTA SCAMPI 2300
RISOTTO di STAGIONE 1600~
PASTA del GIORNO 1800~
TAGLIATELLE RAGÙ BOLOGNESE 1600

COACH

FRATELLI PARADISO

FRATELLI PARADISO

WEDDING

OFFICIAL WEDDING WEBSITE

INFORMATION

050-1860-4959

東京都渋谷区神宮前 4-12-10 表参道ヒルズ 3F

Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo 4-12-10 Omotesando Hills 3F