

メインダイニング「イル・テアトロ」誕生 25 周年を前に、原点回帰と進化へ 新エグゼクティブシェフ フォルコリン・アルベルト就任 ～新コースメニューを 4 月 13 日より提供開始～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：千尋 智彦）の、メインダイニング「イル・テアトロ」は、2026 年 3 月より、新エグゼクティブシェフとしてフォルコリン・アルベルトが就任いたしました。前シェフの田畑成は、ホテルの洋食レストラン全体を統括する新たな役割を担い、これまで築いてきた料理哲学とチーム体制を次世代へと引き継ぎます。

アルベルトによる新コースは、2026 年 4 月 13 日（月）より提供開始予定です。本場イタリアの感性と、日本庭園の四季が響き合う一皿を通して、「イル・テアトロ」は次の時代へと歩みを進めてまいります。

◇本場イタリア出身シェフを迎え、メインダイニング「イル・テアトロ」が新体制へ

「イル・テアトロ」は、ホテル椿山荘東京のメインダイニングであるイタリア料理レストランです。2001 年にフォーシーズンズホテル ミラノのメインダイニングの名を継承し誕生しました。シャンデリアがきらめくエレガントな空間と華やかなフラワーアレンジメントが印象的な店内からは、四季折々に表情を変える日本庭園を望むことができ、庭園の景色とともに本格イタリア料理とワインをゆったりとお楽しみいただけます。

日本におけるホテルイタリアンの先駆けとして歩みを重ね、2027 年には開業 25 周年を迎えます。この節目を見据え、本場イタリアの感性を持つシェフを迎え、伝統を礎とした新たな挑戦をスタートいたします。

◇ビーツの甘みと酸味が重なり合う、アルベルトシェフのシグネチャーリゾットが誕生

アルベルトはイタリア・ヴェネト州トレヴィーゾ出身。祖母の料理とともに育った原体験を原点に、イタリア、オーストラリア、日本で経験を重ねてきました。日本を“第二の故郷”と語る彼は、イタリアの伝統技法を基盤に、日本の豊かな四季の食材を融合させた料理を得意としています。

その料理哲学を象徴するのが、アルベルトが大切に“酸味”の表現です。ビネガーや柑橘、ハーブなどを巧みに用いながら、食材の持つ甘みや香りを引き立て、奥行きのある味わいを生み出すことを特徴としています。

その哲学を象徴する一皿が、アルベルトのシグネチャー料理「ビーツと手長海老のリゾット」です。深紅に輝くその姿は視覚的にも印象的で、彼が探求する“酸味の美学”を体現した一皿です。

ビーツの自然な甘みに、フランボワーズビネガーを繊細に重ねることで、奥行きのある味わいを生み出しました。

本メニューは通年で提供する、季節毎のディナーコースにてお選びいただける他、アラカルトとしてもご注文いただけます。伝統技法を礎に創造性を重ねた一皿は、新体制の象徴として「イル・テアトロ」の新たな歩みを彩る一皿となります。

「イル・テアトロ」シェフ フォルコリン・アルベルト プロフィール



イタリア・ヴェネト州トレヴィーゾ出身。

ヴェネツィアの五つ星ホテル「ホテル ダニエリ」をはじめ、イタリア各地で研鑽を積む。その後、さらなる経験を求めオーストラリアへ渡りキャリアを築く。

2009年に初来日。イギリス王室で総料理長を務めたエンリコ・デルフリンガーシェフのもとで腕を磨いた後、「フォーシーズンズホテル椿山荘東京（現・ホテル椿山荘東京）」へ入社。一度日本を離れるも再来日し、2022年よりホテル椿山荘東京 メインダイニング「イル・テアトロ」のスーシェフに就任。2026年3月、同店のエグゼクティブシェフに就任いたしました。

イタリアの伝統料理を礎に、日本の豊かな食材を融合させた料理を得意とします。特に酸味の表現にこだわり、個性豊かなビネガーや柑橘を巧みに用いながら、ハーブの香りや食感のコントラスト、そして自身が愛するチーズを取り入れ、バランスの取れた味わいを追求しています。

概要

新緑の森 **Bosco di il Verde Fresco**

- 提供開始日 : 2026年4月13日（月）～ 2026年5月15日（金）
- 時間 : 17:30～L.O.20:00
- 料金 : 20,000 円
※料金は消費税込み、サービス料（15%）別
- 内容 : 前菜 : 蛸 ジェノベーゼ 春キャベツ ライム
パスタ : パッパルデッラリピーーナ ラパン シェリービネガー マジョラム
ヘーゼルナッツ ペカンナッツ
リゾット : ビーツと手長海老のリゾット（+1,200 円）カルナローリ米
スカンピ（手長海老） ビーツ フランボワーズ ストラッチャテッラ
または、カルナローリ米 つぶ貝 障泥烏賊 そら豆 アスパラガス
イタリア産グリーンピース ペコリーノ
魚料理 : 眼張 トマト 白バルサミコ 菜の花 アクアパッツァ風味
肉料理 : 和牛フィレ肉
または 鴨胸肉 アンディーヴァアグロドルチェ 新玉ねぎ 発酵トマト
デザート : メロン カモミール
コーヒー、エスプレッソ または 紅茶
※季節によって内容は変動いたします。詳細は HP をご覧ください。
- お問い合わせ : 03-3943-5489（10:00～19:00）
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/bosco-di-il-verde-fresco2026/>

イル・テアトロとは

ホテル椿山荘東京のメインダイニングである「イル・テアトロ」。店内は、クラシックなインテリアに、ベネツィアングラスのシャンデリア、窓の向こうには森のような庭園を望んでいただけます。「IL TEATRO＝劇場」の名の通り、舞台的一幕一幕を楽しむが如く、本格イタリア料理をご堪能ください。82席のダイニングと、2つの個室を有しており、記念日の利用や接待のご利用など、幅広くご利用いただけます。



ホテル椿山荘東京とは

1952年開業のホテル椿山荘東京は、都心にありながら森のような庭園に佇むホテルです。

庭園のシンボルである三重塔「圓通閣」は、1925年に東広島から移築され、2025年に100周年を迎えました。国の登録有形文化財に指定され、都内に現存する三古塔の一つです。

また、四季折々の絶景や国内最大級の霧の庭園演出「東京雲海」は、2025年度グッドデザイン賞をはじめ、多くの賞を受賞いたしました。265室の客室では、都心のパノラマや庭園ビューを楽しむことができ、8つのレストランやスパ、38の宴会場など充実した施設を完備しています。庭園では桜や紅葉、蛍など四季の風情とともに、特別なひとときをお過ごしいただけます。

さらに、「フォーブス・トラベルガイド」4つ星を獲得し、「プリファードホテルズ & リゾーツ」の「L.V.X. Collection」にも加盟しています。



藤田観光について

藤田観光株式会社は、日本における観光業界の先駆けとして1948年に「箱根小涌園」、1952年に「椿山荘（現ホテル椿山荘東京）」を開業、その後、1955年に会社を設立しました。人材や文化財などのあらゆる企業資産を最大限に活用し、より多くのお客さまに憩いの場と温かいサービスを提供するとともに、ユニークなコンテンツ展開・事業展開を通して、お客さまのライフサイクルやスタイル（人生）の様々なシーンに寄り添う新たな価値を提供することで、「潤いのある豊かな社会の実現」を目指しています。

公式HP：<https://www.fujita-kanko.co.jp/>

ブランドムービー公開中！：<https://www.fujita-kanko.co.jp/sub/fkmovie>



＜本件に関するお問い合わせ先＞

藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京 マーケティング部門 担当：島村・岡野
TEL. 03-3943-5506（直通）FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com

ホテル椿山荘東京 PR 事務局

担当：木村（080-4652-4168）高橋（080-8884-6040）藁科 Email: hotel-chinzanso-tokyo@ssu.co.jp

※ホテル名を記載いただく際は、正式名称の「ホテル椿山荘東京」をお願いいたします。