
～Stay Home を華やかに飾るお取り寄せグルメ～
東京ベイコート倶楽部 ホテル&スパリゾート
「RISTORANTE OZIO」の本格イタリア料理をご家庭でも楽しめる
「至福のグルメ」新メニュー販売開始



(左)「リカバリーコース」シーフードリゾット バレンシア風 “アロス・メロツ”

(右)「リカバリーコース」鶏むね肉とボルチーニ茸の猟師風煮込み“カチャトーラ”

リゾートトラスト株式会社(以下、リゾートトラスト)のグループ企業である株式会社アドバンスト・メディカル・ケア(東京都港区、代表取締役社長:古川哲也)は、リゾートトラストが運営する完全会員制ホテル 東京ベイコート倶楽部 ホテル&スパリゾート内、「RISTORANTE OZIO」(リスタランテ オッツィオ)の本格イタリア料理をご家庭でも楽しめるサービス「至福のグルメ」の新メニュー3種を9月25日(金)より発売いたします。

「おいしいだけでなく体にも良いものを」という思いから、本商品では医師監修の下、体内環境を考えた「からだ元気コース」、忙しい毎日を送る方や、アクティブに過ごしたい方にお勧めの「リカバリーコース」、さらに内面からの美容ケア「エイジングケアコース」の3種を展開。温めるだけで簡単にご家庭でもお召し上がりになれる本格イタリア料理をご用意しています。

ミッドタウンクリニックグループの女性医師2名※1が免疫アップやエイジングケアの観点から考えたコンセプトを、イタリア フィレンツェの三つ星レストラン「エノテーカ ピンキオーリ」で修業し現在は「RISTORANTE OZIO」で料理長を務める辻智一が、「至福のグルメ」でしか味わうことのできない特別なメニューに仕上げました。※2

今回の新メニューは、お客様の声にお応えし、(1)湯せんだけでなく、電子レンジでもおいしく加熱できる、(2)冷

凍・再加熱後でもおいしいパスタ、という2つのご希望をかなえた商品となっています。
ご友人を呼んでのホームパーティーやご家族そろってのディナーなど、目にもおいしい「至福のグルメ」で特別なうち時間を過ごしてみたいはいかがでしょうか。

【商品概要】

吉形医師監修:「からだ元気コース」(価格:5,400 円/税込)+送料

～体内環境を考えたサポートに、体の基礎作り～



※画像は盛り付けのイメージです

- ・白トリュフ香るポルチーニ茸とチキンのクリームリゾット
(内容量 260g/1 人前 | 444kcal | 食塩相当量 2.2g)
- ・塩麴とトスカーナ州モンテニョーゾ村のラルドの旨味を忍ばせた秋野菜のミネストローネ
(内容量 180g/1 人前 | 127kcal | 食塩相当量 0.9g)
- ・秋鮭とローズマリー香る自家製ポテトコンフィのアックア・パッツァ ナポリ風に仕上げ
(内容量 160g/1 人前 | 326kcal | 食塩相当量 1.0g)

吉形医師監修:「リカバリーコース」(価格:5,400 円/税込)+送料

～忙しい毎を送る方、アクティブに過ごしたい方に～



※画像は盛り付けのイメージです

・シーフードリゾット バレンシア風 “アロス・メロツ”

(内容量 280g/1 人前 | 457kcal | 食塩相当量 2.0g)

・糀味噌と豆乳、鰹だしで仕上げたレンコンとジャガイモのポタージュスープ

(内容量 190g/1 人前 | 107kcal | 食塩相当量 0.9g)

・鶏むね肉とポルチーニ茸の猟師風煮込み“カチャトーラ”

(内容量 250g/1 人前 | 349kcal | 食塩相当量 1.1g)

上島医師監修:「エイジングケアコース」(価格:6,264 円/税込)+送料

～年齢とともに補いたい、内側からの美容ケアに～



※画像は盛り付けのイメージです

・シチリア風トマトとペペロンチーノ、サーモンのスパゲッティ“カレットイエーラ”

(内容量 290g/1 人前 | 421kcal | 食塩相当量 1.1g)

・栗とカボチャのクリーミースープ“ヴェルッタータ”

(内容量 190g/1 人前 | 167kcal | 食塩相当量 0.6g)

・牛肉の赤ワイン煮“ブラザート” カカオとレーズンの香りをのせて

(内容量 220g/1 人前 | 600kcal | 食塩相当量 1.0g)

【ご注文・お問い合わせ】

アドバンスト・メディカル・ケア お客様窓口

TEL:0120-117-647 10:00～16:00(土日・祝除く)

※アレルギー食材に関して、別の食材や調理方法の変更はいたしかねます。

※単品(アラカルト)でのご注文をご希望の場合にはお電話にてお問い合わせください。

※ご注文後に調理・冷凍し保存料を極力使用していないため、お届けから約 20 日程度の賞味期限となります。

●お支払いはクレジットカードまたは GMO 後払いとなります。

●商品は東京ベイコート倶楽部より発送いたします。

●冷凍配送にてお届けいたします。ご注文の数量およびお届けの地域により、送料が異なります。

※個人情報 は 厳重に 管理 いた します。 いた だいた 個人 情報 は、 商品 や キャンペーン に 関する 情報 の ご案内 に も 利用 させて いた だきます。 詳 しくは 当社 ホームページ の 個人 情報 保護 方針 を ご覧 ください。

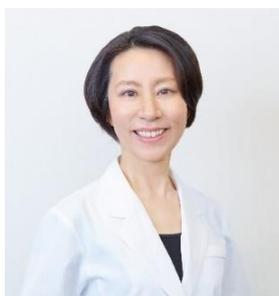
<https://www.suppli-tm.com/Page/privacy.aspx> RTTG ポイントクラブ <https://point.rttg.jp/privacy>

【販売】株式会社アドバンスト・メディカル・ケア

〒107-6206 東京都港区赤坂 9-7-1 ミッドタウン・タワー6F TEL:0120-117-647

※1 ミッドタウンクリニックグループの女性医師

<上島朋子院長(かみしま ともこ) プロフィール>



病理学の研究を経て皮膚科医になった経歴から、「肌」という繊細な臓器をまずしっかりと見つめ治療・施術をご提供することをモットーとする。「肌の健やかな美しさ」にこだわり、疾患の治療から先端美容医療、そして再生医療の研究まで手掛ける。2016年8月よりノアージュ勤務を開始し、2018年5月より東京ミッドタウン皮膚科形成外科ノアージュ院長に就任。

<吉形玲美医師(よしかた れみ) プロフィール>



東京女子医科大学病院産婦人科の臨床現場で、婦人科手術をはじめ産婦人科一般診療を手掛けながら、女性医療・更年期医療のさまざまな臨床研究に携わる。2010年～2016年まで浜松町ハマサイトクリニック院長を務める。2020年6月からグランドハイメディック倶楽部 ハイメディック東京日本橋コース 倶楽部ドクターに就任。

※2 東京ベイコート倶楽部 ホテル&スパリゾート イタリア料理「RISTORANTE OZIO」

料理長 辻智一(つじ としかず)

<東京ベイコート倶楽部 ホテル&スパリゾート「RISTORANTE OZIO」について>



有明に燦然と輝く、完全会員制ホテル 東京ベイコート倶楽部 ホテル&スパリゾート。そのホテル内にあるのが「RISTORANTE OZIO」。回廊型の席は、高さ6mの吹き抜けの空間。壁面は砂岩積みで構成され、壮大で煌びやかな世界を作り出しています。「ナチュラル & ヘルシー」をキーワードとし、イタリア料理に欠かせない5つの素材、野菜・天然塩・小麦粉・オリーブオイル・ミネラルウォーターは料理長自らの目で厳選したハイクオリティの食材を使用し心身の美を追求した料理の数々をご用意しております。

<料理長 辻智一プロフィール>



1985年に渡伊し、3年間滞在。うち2年間はフィレンツェ「エノテーカピンキオーリ」で修行。帰国後は名古屋での勤務を経て、1992年「エノテーカピンキオーリ東京」開店にあたり、総料理長として就任。
2011年1月「RISTORANTE OZIO」のシェフに就任。

【株式会社アドバンスト・メディカル・ケア】

会員制ホテル事業などを展開するリゾートトラスト株式会社のグループ企業として、東京ミッドタウンクリニックをはじめ、全国の医療施設のプロデュースを行い、日本の長寿社会において“より健康に”“より美しく”生きるためのベストソリューションを提案。メディカルサービスだけではなく、医師監修による高付加価値サプリメントや化粧品開発といった分野にも積極的に取り組んでいる。

- ・所在地： 〒107-6206 東京都港区赤坂 9-7-1 ミッドタウン・タワー6F
- ・設立： 2006年2月
- ・代表者： 代表取締役社長 古川哲也
- ・資本金： 100,000,000円
- ・主な業務内容： 医療施設の運営支援ならびにサプリメント・化粧品の企画、販売等
- ・URL： <https://www.amcare.co.jp/>

【商品に関するお問い合わせ】

TEL：0120-117-647

10:00～16:00（土日・祝除く）

【メディア関係者お問い合わせ】

株式会社アドバンスト・メディカル・ケア 広報課

TEL：03-6890-0015 / FAX：03-6770-2050 / E-Mail：pr@tokyomidtown-mc.jp