

～イタリア料理～



<イル・テアトロ>

文京区関口 2-10-8 フォーシーズンズホテル内 03-3943-6936

ジャンカルロ・ディ・フランチェスコ エグゼクティブシェフ。ホテルならではの格式ある雰囲気と料理が味わえ、食後のアイスコーヒーの氷までも味が薄まらない工夫がある。



<リストランテ濱崎>

港区南青山 4-11-13 サンライトヒル青山 03-5772-8520

濱崎龍一オーナーシェフによる料理は、細部にわたって光っている。7種の前菜盛り合わせは一品ずつ、完成された味。アマレッティのジェラート添えのプリンが人気。



<エリオ・ロカンダ・イタリアーナ>

千代田区麹町 2-5-2 1F 03-3239-6771

エリオ・オルサーラオーナーシェフは、1991年に来日し1996年に店をオープン。いつ行ってもにぎやかな、活気に溢れたリストランテ。出身地カラブリアの料理が中心。



<アッカ>

渋谷区広尾 5-19-7 協和ビル 1F 03-5420-3891 辻調OBの林冬生シェフは、

イタリアの2ツ星レストラン“イル・ソーレ”でシェフの片腕として働いていた。店名のアッカは、イタリア語の「H」(アッカ)で、林と広尾のふたつのHを表す。



<トラットリア・ダ・トンマズイーノ>

石川勉シェフ 港区北青山 2-7-30 プルミエ外苑 2F 03-3401-1008 L.O.24:00

遅い時間に、骨太なイタリアンを味わいたい時、真っ先に思い浮かべる店。シチリア料理のお店で、熱い太陽や、潮風を連想させる料理。スタッフも素晴らしく居心地が良い。



<リストランテ・アソ>

渋谷区猿楽町 29-3 03-3770-3690 阿曾達治がシェフを勤めるひらまつグループのイ

タリアンレストラン。フレンチを思わせるトスカーナ料理をベースに独自の感性が光る。独創的で繊細な味わいで、料理・サービス・雰囲気と、総合的に不動の人気店。



<ベヴィトリーチエ>

渋谷区恵比寿 1-16-29 デリス第2ビル 1F 03-3443-2313 「酒飲み女」という店名で、

イタリア各地で修業した料理&ワインが売り。オーナー夫妻はソムリエの資格を持ち、ワインは地下セラーで飲み頃まで熟成させ(約2000本)店内セラーで美味しい温度に。



<アロマフレスカ>

港区南麻布 1 03-5439-4010 広尾の旧アロマフレスカ時代から人気度&席数的に“予

約の取れない店”として語り継がれている、原田慎次シェフの店。南麻布の店舗は、平日は夜のみで、ラストオーダーは午前1時。絶妙な味の Pasta が大人気。