

粹なデザート

パスタデート

「パスタ」消化よし、腹もちよし
 エネルギーにすぐかわる、食へること、見栄えもばつかり
 いかしたパスタ、ハブル時代の
 イタメン屋、よしも、今は庶民のパスタ、
 庶民のイタリア料理に目を向けよう
 実は日本によく似たその栄養摂取法や
 家族形態を含む食文化
 前回のパスタ特集の大好評を受けて、
 クラブエイムパスタ特集第2弾
 厳選したお店を、2人だけの為にご紹介しましょう
 「パスタデート」

創業昭和46年、老舗
 のイタリア料理店で知
 られるリストランテ、
 もともと洋食屋さん、
 二代目だったオーナ
 ー、シェフの福村氏が
 フランス料理の修行中
 にたまたま訪れたイタ
 リアで出会ったパスタ
 の味に惚れ込んだのが
 はじまり。急速イタリ
 ア料理に転換、当時は
 今は北イタリアの情報
 が発達していなかった
 ため、その習得には苦
 労が絶えなかったとい
 う。そんな氏が北イタ
 リアを中心に渡り歩い
 て考案した現在のメニ
 ューには、新鮮な海の
 幸と山の幸などその土
 地さながらの素材を多
 用した逸品がスラーリ。
 本場の味に氏のアレ
 ンジを加えて作り上げた
 料理のなかでも、35種
 類そろそろパスタは自
 のシロモノ、他店と差
 を付ける手打ちの生麵
 を使用、さらに現地か
 ら直接買い付けるオリ
 ーブオイルやチーズな



クラシックな店内は46席、ゆっくりと落ち着いた時間が過ごせる。

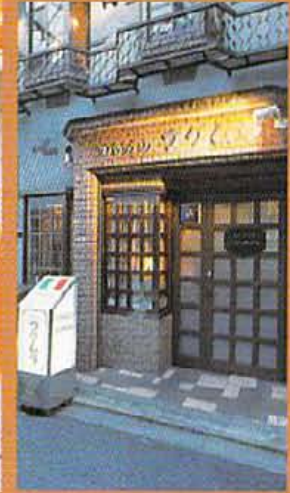
**古き良きイタリアを
 思わせる老舗の味わい。**
 現地の素材で仕上げた本格派、
 自然が生きた豊かなイタリアン。
 どで香り豊かに本物を
 再現するその味わいは
 舌が舌をうならせ
 る。またスマートに対
 応してくれるスタッフ、
 予約した方が確実。お
 昼のコースランチは3
 500円。

パスタはいい道に 通い道に デートの最適、完全保存版

イカ、エビ、タコなど海の幸がたっぷり盛り込まれたバスカトーレ1800円はトマトの酸味と磯の香りのコンビネーションが絶妙。自家製のフレッシュパスタを使用した、歯ごたえのある独特な食感が特徴。ピアンコ・ディ・アッジンジ4000円はさっぱり飲みやすいワイン。料理の味を引き立てる。

★★とりえずメニュー★★
 絞りとったのビュッなオリーブオイルで仕上げたオードブル盛り合わせフクムラ風2700円、香りが生きたあっさりとした味わい。

賑わいのある通りを曲がると見える、昔のままの看板を目印に。



レストラン フクムラ 河原町

●レストラン フクムラ 河原町店
 ■京都市中京区六角通河原町東入ル ■TEL/075-255-5733 ■営業時間/0:00PM~3:00PM 5:00PM~10:00PM/水休■P/なし
 ■1人あたりの予算/¥5000

COMPOSITION
 ENTRANCE
 W.C
 KITCHEN
 1F 2F

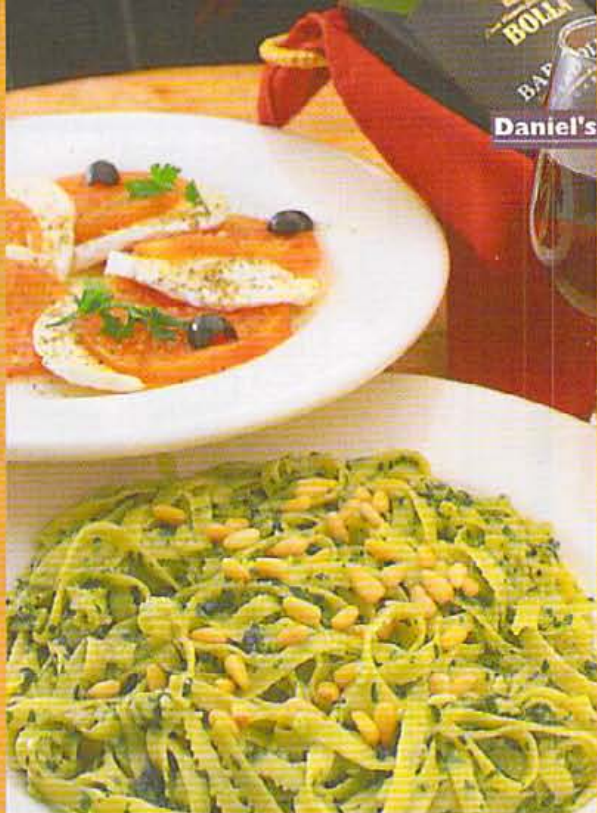
オーナー・シェフの福村賢一氏。ローマ、ミラノ、北イタリア…各地を回りながらイタリア料理を幅広く習得し、当時は京都でも希だったこの店を始める。また「たろこスバ」を関西ではじめて紹介したのも実はこの人。



カウンターの奥はシェフの顔も見えるオープンキッチン

いつもと違う食感、 正体はフレッツシユ・パスタ

味、スタイルともに豪快かつシンプル。
伝統レシピをアレンジ



Daniel's



店長、赤松佳知子さんはダニエルズをまかされて2月で丸2年。今までのレシピや外国人の友達に教えてもらった腕で北イタリアの家庭料理を始め、無国籍料理を創る。もちろんこよなくワインを愛す。

高気通	緑小路通
大丸	四葉通

いつもの居酒屋に行くのも良いけれど、たまにはワイン1本を2人で空ける、ヨーロッパアンスタイルの生パスタのある創作料理屋は如何、錦市場を西に抜けたところ、ダニエルズは新鮮に立ち寄れるお店。ここではパスタはもちろんなアンティパストや無国籍創作料理が約70種も楽しめる。パスタ

は、しっかりと味付けと、全て毎朝手作りする生パスタを使用しております、これが結構お腹にたまる。ともすればモッタツとなりがちな生のパスタだが、このパスタはもつちりとした歯ごたえで、クリームソースとのからまりも絶妙。写真の1品の他、クリームとバルメザンのソース1200円が代表格。イタリアからプロックのままやっできたチーズを店で換えて使うフレッツシユな、ハイバリエーナパスタと手

●ダニエルズ

京都市中京区錦小路通高麗西入ル西角 596
TEL/075・712・3298
営業時間/ランチ 11:30AM~3:00PM ティーチン 5:30PM~11:00PM
無休 P/なし
一人あたりの予算/ランチ750円、ティーチン1200円

COMPOSITION



階段を上がって2階へ。入り口前の踊り場はテラス。夏は特に最高。

り合わせ、しっかりと食べるにも、飲みながらつづくにも両方マル。6種類のワインやビール、カクテルをリーズナブルに楽しめて、更に夜は予算2500円程度、昼は750円、850円、1000円の各セット(パスタ、サラダ、スープ、ドリンク、ケーキ)でお得度も上々。二行としましましょう。

グリーンが鮮やかなア・ラ・ベスト1400円は、大量に仕入れる生パスタとイタリアンバルメザンソースで仕上げたクリーム系で、生パスタとの相性は良い。合わせるワインはイタリア産の農業地帯シチリア産の辛口コルボ(グラス500円、ハーフボトル1100円、フルボトル2000円)

★★とりあえずメニュー★★
舌の上でとろけてしまいそうなチーズを、塩とガーリックオイルであっさり食す。トマトとカマンベールのアンティパスト750円。



オーナーシェフの丸井清氏。脱サラ後、カジュアルなクルムであるイタリア料理に魅力を感じて都心のイタリア料理店で3年修行を積む。ここをオアシスとして、肩ひり張らないアットホームな店を目指す。

COMPOSITION

四葉通	御前通
京福線	仲町通
西大路通	大丸

●カバリーノ
京都市中京区仲町通錦小路東北角
TEL/075・316・0020
営業時間/11:30AM~2:00PM (オーダーストップ) 5:30PM~9:00PM (オーダーストップ) /無休 P/なし
一人あたりの予算/¥3000

茄子のトマトソース950円。トマトソースは玉ねぎ、セロリ、人参などがじっくり煮込まれ、ローマ風のしっとりとした味わいに、さっぱりとしたトマトの酸味と茄子の甘味のバランスが抜群。ダイナミックな料理には辛口のガーヴィ3800円がぴったり。フルティアーな口当たりが飲みやすい。



★★とりあえずメニュー★★
新鮮で豪華な素材がホリの魚介類の盛り合わせ(S1200円、オリーブオイルでシンプルに味付けした魚介)

カバリーノ

堅苦しさのないシンプルな店内は25席、パスタのみの注文も可能。

民家の中にひっそり佇む穴場的なイタリア料理店。フェラーリに思い入れのあるシェフが付けた店名の「カバリーノ」は、イタリアのモアナ市郊外に実在するフェラーリ直営のトラットリアの名前から。高級志向ではなくあくまでも本物志向で勝負するメニューの数々は、ソースひとつにも手間暇掛けて作り上げるかなりの実力派。魚介をはじめとする新鮮な素材をフルに生かしたシンプルな料理は、

イタリア中部の味わい。また人気のパスタは本格的なものから和風までバラエティ豊かにラインナップ。あらゆる店を食歩いた結果、使用する種は自家製の打ち生麺で提供する。ことに決めたのは、サラツとした表面に濃厚なソースがしっかりと絡

み、うま味がさらに効くからである。「自分でおいしいと感じたものしか出さない」というシェフのこだわりは、ここにもちゃんと感じられる。メニューは前菜からメインディッシュまでしっかりと揃って、いるにもかかわらずアラカルトは一品600円、またコースメニューはランチ950円、さらに夜でも2800円という気安さがうれしい。カジュアルテイストのダイナーにおすすめの一軒



カップルからファミリーまで気軽に楽しめる。近所でも評判の店。

今、最もセンシティブなヘアデザイナーが語る この冬、イチオシのスタイルとは?!

ヘアスタイルはどこで作られるのか？
それは決して雑誌やテレビではない。
ストリートの流行が
それを取り入れているだけなのだ。
今回、京都で注目の若手ヘアデザイナー
ふたりに登場してもらい、
仕事・遊び・街について語ってもらった。



豊山 タ子さん
かくや短モアレ
手に職をつけたい、とう堅実な考えから「華やかさうな」この業界に入り、
以来4年間常に全力投球を続けているかくや短モアレで人気の若手ヘアデ
ザイナー。そのくっつくない笑顔とありあまっているかと思わせるほどの
パワーと魅力、若さを最大の武器に様々なスタイルを追求し続ける21歳。

DO THE STYLING



1 まずは髪を2つに分ける。下
地となるパーマはスパイラル
カットがオススメ。

2 アクセントにつけ毛を
つける。今年の色ア
スカラーを意識するな
ら、原色系は避けるべし。

3 最後にワッフル（アイロン）
を丁寧にかける。ボリューム
はこれでかなりアップする。



モデル **渡辺 尚子さん**
ホワイトメッシュでポイントをつけたパーマスタイル。「多
すぎるかな」くらいの思い切ったボリュームアップが決め手だ。



かくや短フェーブル
高原 詠子さん
「人とはちがうものが好き」と語る彼女は、
小さな頃から人形のヘアーをカットして
「自分だけのオリジナル」に仕上げる強者。
そんな行為が効を奏してヘアデザイナーに。
スノッパな外見ながらも、話してみれば
意外とフランク。本人いわく「実際に接
して、おっコウツおもしろいん、っていう
お客様の反応も楽しいんですよ」。22歳。

KAGUYAHIME Moire (モアレ)
京都府京都市中京区新町四丁目中之町538 京橋東宝ビル2F
075-211-3425
平日10:00~20:00 (土・日・祭149:30~)
カット受付19:00まで パーマ受付18:00まで
/月・第3火休

新町通 京橋東宝ビル
モアレ★
西京橋通



KAGUYAHIME Fabel (フェーブル)
京都府京都市中京区河原町三条下ル大東町56 京宝スカウビル4F
075-255-1167
平日10:00~20:00 (土・日・祭149:30~)
カット受付19:00まで
パーマ受付18:00まで /月・第3火休

三条通 河原町通
フェーブル★



対談「いつもアンテナを立てていたい」
彼女たちが今考えている「ト」

本誌 お勧めの店は違うけど
二人は友達なんですよ。
高原 そうなんです。
豊山 キャラクターは全然違
うけど、彼女はモード入ってて
外見はキツイ感じがするし、私
はもっとポップだし、
本誌 仕事を通じてどうなっ
ていきたい、みたいな思いはあ
るの？
豊山 いつもアンテナを立てて、
自分を高めていきたいなあ。ポ
ーッとしてるヒマなんてないん
だ！って自分に言い聞かせて、
それから、この世界の「何か」
を探しているところなんです。
高原 お客さんと楽しみなよ
ら、続けていきなすね。いつ
も「私の笑顔」でお客さんを喜
ばそうと思っています。「顔色悪
そうメイク」な人が人なつこか
つたおもしろいでしょ。この

メイクもそんな遊び心の一つ。
本誌 休日は何をしているの？
高原 デート、かな。
豊山 ひとりで行ってフラフラ。百
貨店のメイクさんの技術論んで
ます。大丸のケサランのバサラン
冊子さ、いつもありがと。
本誌 良く読む雑誌とかは？
高原 シュプール。
豊山 流行通信、スプリング、
アンアン。基本だけだね。
本誌 二人がいつもする会話
ってどんなコト？
高原 いつも情報交換。
豊山 あそこあの服かわい
いとか、とかクッチの香木の香りは
いいとか、こんな風にドライヤー
あたらす、よく臭くまを待つ
たとか、お互い良いものを持っ
ているから、終わらないよね。
本誌 これからどんなスタイ
ルを提案していきたいですか？
高原 毛先のアレンジが私の
得意アサ。ブローなしで決ま
るハンドスタイルに注目です。
豊山 逆に私はちゃんとして
一派、今日のもそうなんですけ
ど、パーマってしっかりブロー
すれば、意外とアレンジしめ
るんですよ。あとカラーリング
を、モードっぽい人ならブルー
の入ったフラック、瞳がフラワ
ンならグリーンを入れてみた
り、自分なりのスタイルでもっ
とかわいくってほしいから。



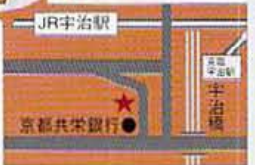
キャバは17席。貸切の小パーティもOK(一人3000円〜)



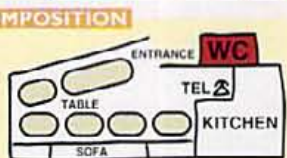
お店は路地沿いにある。ちょっとした穴場気分だ。



資料料理長、30歳。調理師
学校卒業後、フククラに
5年勤める。その後2年
間イタリアに渡り、レス
トラン通りを走るオカ
ラ(Vicolo dei Canonici)
の原宿主として、2年
ウィニコをオープン



COMPOSITION



●ヴィニコ

■宇治市宇治妙楽171-17 TEL/0774・24・7050
■営業時間/11:30AM~2:00PM (オーダーストップ)
6:00PM~9:00PM (オーダーストップ)
/月休■P/なし
■1人あたりの予算/¥3000

アサリの出汁を活かした粒目のトマトソースが
パスタによく馴染んだパッパルデッレ。香の幸
トマトソース(1250円)、香り、油、コクと
もにしっかりとしているワル・リースナブルな
ウンブリア州産ワインが最近手に入るようにな
った。グッドウィニコ 200円

★★とりあえずメニュー★★
とりあえずピッツァをふたりで分けてみたいも
の。ミックスピッツァ(1000円・モzzarellaチ
ーズが入るとプラス100円)

●クチーナ・オルソ

■京都市中京区油小路四条上ル西グランドビル2101
■TEL/075・212・3225/FREE DIAL 0120・143225
■営業時間/11:30AM~2:00PM (土日祝12:00AM~2:00PM)
5:00PM~9:30PM/火休■P/なし
■1人あたりの予算/¥2500~3000



COMPOSITION



「昔から『クマ』って呼ばれ
てたから」と、強れあそ
ぶに話してくれた料理長
北さん。調理学校で洋食を
学ぶ。調理師の資格もあ
る。道を歩むか、イタリア料
理の道を進むか悩んだ末、
イタリア料理を志す。大塚
を経て、91年にクチーナ・
オルソをオープン

家庭的イタリア料理を
楽しむなら路地裏にて。
オレキエッテ・クレイマは
料理長が出会った家庭の味。

料理長がイタリアに2
年間滞在していた時、世
話になったお店「ヴィコ
ロ・デル・コンテント」
から最初の言葉をもらっ
て名付けたという「ヴィ
ニコ」。これはイタリア
トポードに書き出してあ
る6種の中から好きなも
のを選ぶようになって
いる。これにワインをオ
ーダーしたとしても、安
い。一彼女とふたりでも
手頃な値段で洋服一杯食
べて頂けますよ。イタリ
アの家庭料理にゴック煮
みだいのがあつて、とて
も旨いんですけど、見栄
えのことを考えると、そ
のままお店には出せない。
これを今後、日本流
にアレンジしてお出し
ていきます」と、料理長
。残念ながら、2月は6
日から20日過ぎ頃まで料
理長がイタリアに料理を
研究に行くため、お休
みでも、きっと本場の家庭
料理を持ち帰ってくる
はずだ。



Ristrante Vicolo

語で「路地」という意味。
その名のとおり、「JR宇
治駅からちょっとはずれ
た路地に面している。
デイナ1タイムは前菜
盛り合わせとパスタ、バ
ンがセフトになったパス
タコースで1500円。
さらにメイン料理とデザ
ート、コーヒーが付いた
デイナ1コースでも30
00円。パスタ、メイン
料理、デザートはホイ
トボードに書き出してあ
る6種の中から好きなも
のを選ぶようになって
いる。これにワインをオ
ーダーしたとしても、安
い。一彼女とふたりでも
手頃な値段で洋服一杯食
べて頂けますよ。イタリ
アの家庭料理にゴック煮
みだいのがあつて、とて
も旨いんですけど、見栄
えのことを考えると、そ
のままお店には出せない。
これを今後、日本流
にアレンジしてお出し
ていきます」と、料理長
。残念ながら、2月は6
日から20日過ぎ頃まで料
理長がイタリアに料理を
研究に行くため、お休
みでも、きっと本場の家庭
料理を持ち帰ってくる
はずだ。

★★とりあえずメニュー★★
オリブオイルであっさり仕上げた「細のアクアパッツァ」。このメ
イン料理がついたコース料理でも
3000円。



クチーナ・オルソ



8人も入れれば満員。カウンターで料理長の手まぶきを見るのも美しい。

四條堀川の二筋東、油
小路四条をちよつと上が
ると、クマさんのイラス
トが可愛いお店、クチー
ナ・オルソがある。繁華
街からもオフィス街から
も少し離れているので、
ちよつとした穴場気分の
お店だ。クチーナ・オル
ソとはイタリア語で「ク
マの台所」という意味。
なんでクマなのかは料理
長を見れば、目瞭然(こ
れんなさい)。た。お
店はカウンター席だけの
小ぢんまりとしたつく
り。彼女と隣同士で座り

たい人にはもってこいだ。
さて、ここでおすす
めは料理長の手打ちに
ミックスピッツァ。特に
カボチャが入つており、
これが全体の味を非常
にマイルドにしている
のが特徴。パッパルデ
ッレは出てきてからす
ぐに食べないと、独特
の食感が損なわれるし、
ピッツァももちろんア
ツァツァが一番。彼女に
愛を語る暇を借しんで
も、まずは出来たて
をいただろう。

四条通のチヨイ脇に、
クマさんの台所。
手打ちのパスタ、パッパルデッレと
ピッツァはアツァツァが最高。



裏手などところにあるカワイイお店。穴場はこうでなくっちゃ。

クリームの濃厚さとトマトのさわやかな酸味のコンビネーションが印象的なエビ・クルマのクリームソース (1100円)。ワインといえばトスカナ地方の銘酒キャンティ。他にも何も説明はしない。これは中でも珍しい月の仕上がりになっているので、パスタにピッタリだ (2800円)。

★★とりのえすメニュー★★

包みピザことカルツォーネ (980円)。ロースハムやモツァレラチーズなど、アツアツの具がたくさん入っている。



アンチョビ
 青森県大津市東馬場1-4 1F クラスビル
 TEL/07755-274009
 営業時間/平日11:30AM-2:30AM 5:00PM-10:00PM
 日祝11:30AM-10:00PM/無休 Pなし
 予約電話/ドームステイ/大津市南青156
 一人あたりの予算/¥

COMPOSITION



スパゲティをやるなら、絶対にイタリアンのスタイルで、かつ日本人の味覚に合うものを提供するというのが、イタリヤの真髄。イタリヤンの3科を経て、現在、自分の店のシェフの育成に当たる。




ガラスをみんなに使っているので、安心して入れるのが特徴だ。

アンチョビは恐ろしく大きめにとつてあり、カラッと明るいお店づくりに安心感を持って来店した。キヤバも即人程度と、小洒落たブチレストラン的な雰囲気がある。

ほとんどのパスタ専門店が変わり種メニューを増やそうとしている中、アンチョビのメニューは、誰でも聞いたことのあるオーソドックスなもので固めている。「日本人の味覚では親しみにくいイタリアンは出さなくていい。日本人でもおいしい。」

く食べられるパスタ料理を、楽しんでもらうことが何よりも大切」と、オーナーシェフ、確かにイカスミやジェノパベーストは、日本人の味覚がイタリヤンに慣れたきつぷある今でさえ、少々ズレがあることは否定できない。アンチョビでは背伸びし

ブチレストランがこだわる正統イタリアン
 オートドックスな日本人が、本当に美味しいと感じるイタリアンだ。



交通公社、日本料理店の営業を継いだという不思議な経歴のマスター、講師さんご自身つかれ、トラumontの魅力を伝えるという、トラumontの歴史を今までの仕事に活かされている。

COMPOSITION




●トラumont
 青森県青森市中央区寺町二条角 大興ビル1F TEL/075-256-1917
 営業時間/8:00AM-8:00PM/日休 Pなし
 一人あたりの予算/¥

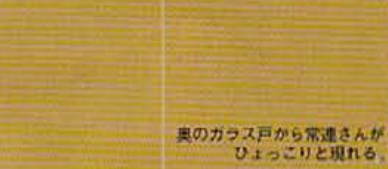


店はコンパクト。カッコつけに彼と食事を楽しみたい人に

系列店舗はムーディなパスタ専門店・ドームステイ、ヨーロッパの大家食堂を意識したというカルバッチョがある。いずれもコンセプトは正統イタリアンだ。



★★とりのえすメニュー★★
 生ハムサラダ (680円) はチーズのような香りの後、噛みしめているうちに肉の旨味がじんわり滲み出てくる。



奥のガラス戸から常連さんがひょっこりと現れる。

「こんにちは」と、どう見ても窓にしか見えない奥の入り口から常連のお客さんが現れるトラumont。オーブンしてかから、もう9年目。朝から夕方にかけては、近所の市役所や消防署の人たちが賑わう。お目当てはマスター自慢のエスプレッソコーヒーだ。メニュー

にはモーニングも用意されており、日中のお客さんは喫茶店感覚でこの店を利用している。しかし、夜になると今度はパスタをお目当てに、カップルや女性のグループが集まる。「本格イタリアンレストランでは、パスタだけを頼むわけにはいかないでしょ? だから、

ウチではいつでも好きな時にパスタだけでも楽しめるお店にしたかったんですよ。価格もソバ感覚で食べられます」と、マスター。パスタメニューのほとんどは800円台だからうれしい。その一方、バルメザンチーノを毎日振りおろしたり、オリーブ油も料理によって数種類使い分けたりと、こだわりも忘れていない。そのため、中には朝からオーダーするファンもいるとか。このように形ば



ベニスにいる友達のおさんの料理を再現したブロッコリーとアンチョビのフリジ (950円)。日本人好みのアンチョビの味とドライトマトのサッパリ味の調和が絶妙。ローマでポピュラーなフラスカティ (2000円)。さわやかな酸味とキリッとした味わいは、食事の味覚を引き締めてくれる。

かりにとらわれず、ちゃんとした料理が楽しめるお店なら、安心して彼女を連れていけるというも



★★とりあえず
メニュー★★
とりあえず「ルッコラ」と
一緒に「フランス産サラダ
ナド」(2300円)。「不思議
な野菜」ルッコラ
が新鮮。

疏水を眺めて食せば、
気分はもうベネチア？
壁一面の大きな窓が、ゆっく
りと食事を楽しもう。



イタリア料理 ながぐつ亭



明るく開放的な雰囲気。予算は4000〜5000円ぐらい。

冷泉通に面する疏水の真ん前にあるながぐつ亭。壁一面を使った大きな窓から見える風景は、ゴミゴミしたロケーションが多い京都市内とは思



料理長の谷口さん。かたがひ、大学生の時にトシの出会ったのが、卒業後、調理師学校に通い、大阪のイタリア料理店で働いた後、32歳で本店を持つ。現在45歳。若く見える。



COMPOSITION

●ながぐつ亭

■京都市左京区冷泉通東大路西入ル ■TEL. 075・751・8249
■営業時間/12:00AM〜2:30PM 5:30PM〜9:00PM
/火・月2日水休(定休日が祝祭日の場合は翌日に振替)
■P/5台
■1人あたりの予算/¥4000〜5000

パスタはオマール海老の旨味を活かしたソースが決め手の「活オマール海老のリングイネ」(4000円)、海老のフツ切りもダイナミック。ワインはワイン2大産地のひとつ、ピエモンテ州こだわりの地ワイン「モンテリオロ」(フルボトル8100円、ハーフボトル5000円)。口に残る余韻や舌をまとった感じが素晴らしいが、しっかり辛口。写真のメニューは要予約

★★とりあえずメニュー★★

海の幸マリネやじゃがいもとハーブのオムレツなど、7種の前菜が楽しめる「おすすめ前菜の盛り合わせ」(1700円)。この中のズッキーニや赤ピーマンなどをトマトで焼き込んで一昼夜冷やしたカポナータがおすすめ。

●アル・デンテ

■滋賀県大津市東谷2-15 ■TEL./0775・33・3888
■営業時間/11:30AM〜2:30PM (LUNCH)
2:30AM〜5:00PM (CAFE)
5:30PM〜10:00PM (DINNER)



COMPOSITION



洋食屋でバイトしていた時、主人に「向いてる」と入せられて、「この世界に入った」という池内シェフ、37歳。ベトナム、フランス料理長、洋食屋、京都大阪のイタリア料理店を経てアル・デンテへ。ヴィーゴの古村料理長とはお知り合いの同業者。



作柄や畑が変われば、酸味やクセはひと缶ごとに違ってきます。缶を空けるたびにチェックして、そのトマトに合った料理に使っているんですよ。と、料理長。さらに、定番のバスタマニューは同じ系統の味が重ならないように気を付けているという。このような細かい配慮のためか、味にこだわりを持ちはじめた30代のお客も多い。何かと便利な繁華街の真ん中にあるわけではないが、少し足を伸ばせば、まるでベネチアのような水辺のお店でゆっくりとイタリア料理を食せるのだから、彼女もきつと満足するは

アンチョビの旨味を最大限に引き出した「スバゲティ・アンチョビ」(1200円)は、シンプルだが奥ゆきのある味。ジュリアア州で採れたシャルドネ種を100%使い、スッキリと洗練された風味のワイン「シャルドネ」(フルボトル4500円)。鮮やかなマスカットの香りと、芯の通った味との調和が見事。



aldente

ムード抜群の店内でゆっくりに料理を楽しもう。

ヨーロッパアン・ムード抜群の中庭、甘く、切なく響くカンツォーネ、いたるところにあしらわれた工芸やアートの数々。アルデンテは、料理そのものだけでなく、演出面でも私たちが充分楽しませてくれるイタリアン・レストランだ。また、その規模もイタリアン・レストランの中でも最大級で、バンケットルーム2室を抜いても、ゆっくに6名を収容できる。彼女とふたりきりなら、中庭沿いの席が、広々としたカ

魅せ、楽しませる料理はカンツォーネの如し。闊達としたフロア、パティオ。ウインターをお勧めしたい。店のハードや演出の素直らしさはさることながら、もちろん料理もこだわりをもって素材を厳選し、ことに鮮魚に関しては、なるべく天然ものを使用している。例えば「活オマール海老のリングイネ」。これは一度生きたりきりなら、中庭沿いの席が、広々としたカ

平たいパスタ、クリアッレのスモークサーモンとエビのクリームソース(1400円)。フワッと蒸すバルメザンソースの香りが食欲を刺激する。ワインはキャンディの製法を忠実に守って作られたモンテゾディ(6000円)。コク、味ともに豊かな4種のブドウの混醸。



RISTRANTE Apertura



★★★とりのえすメニユー★★★
肉料理も見逃さない。仔細店の煮込みキノコ入り(1800円)も、柔らかい肉と肉と菜の野菜のマンチッパが絶妙。

アベルトゥーラはビル5階にある。京都のお店としては珍しく、鴨川周辺の夜景が見えるので、ちよつと得した気分になってしまふ。間接照明も効果的で、彼女とモダンでムード的な時間を過ごしたい人にとっては嬉しいことづくしのお店だ。

そんなアベルトゥーラで楽しめる料理は、素材第一にしているという。野菜にしろ、肉にしろ、その季節で一番おいしいものを提供してくれるの

京の夜景を楽しみつつ、イタリヤを食す。

月後開人から毎日届く新鮮魚介類は要チェックだ。

で、メニューは季節ごとに変わる。特にこの季節は魚介類がおすすめ。毎日、夕方になると新鮮な食材が月後開人から車で運ばれてくるのだ。日本海は海が荒れると魚に出られなくなるので、常に同じ魚を安定して手に入れるのが難しいんですよ。



カウンターもゆったりとしていていいが、やはり夜景の見えるテーブル席の方がロマンチックか。

海幸、山幸がたっぷり。極上イタリヤン。シェフをまじえて、にぎやかに。集まってワイワイするのイタリヤン、とくれば、まっ先に思い浮かぶのがこのお店。カウンタ1からは鮮やかなシェフの手さばきが見え、いつもでも寄れるのがうれしいところ。イタリヤ料理店がひびく一乗寺、お昼には1500円から楽しめるコース料理が4種あり、営業時間が過ぎてもオーダーが入るほど。黒板に書かれ



アンティコ

こまかくしたんにくとカリカリに焼いたベーコン。イタリヤのグラナチーズでコクを出した。にんにくと鷹の爪のスパゲティは1000円。みじんきりの香ばしいんにくがたまらない。おすすめのワインは、ほどよい酸みのあるロッツ・コネー(3000円)。北から南まで、イタリヤ各地のワインが揃う。

★★★とりのえすメニユー★★★
タコやカキなど新鮮な魚介類をふんだんに使った前菜。写真の盛り合わせは1500円、タコのオープン焼き900円。



理にも合うおすすめの前菜。熟成させた上品な味と香りのコルポロツ(赤、2800円)は肉料理でぜひ試してみたい。

アベルトゥーラ
京都市中京区本町三丁目
TEL:075-760-0011
営業時間:12:00AM~10:00PM
5:30PM~10:00PM
水・木・金・土・日・祭日
1人あたり約2500円

COMPPOSITION
KITCHEN
TABLE
COUNTER
ENTRANCE



べつだんこれという理由があつてイタリヤ料理の世界に入つたわけでもないが、やっついているうちにだんだんめづるようになって17年経つた。ココが何人から聞いた時の話し。そう、な松原とシェフの顔が印象的でした。

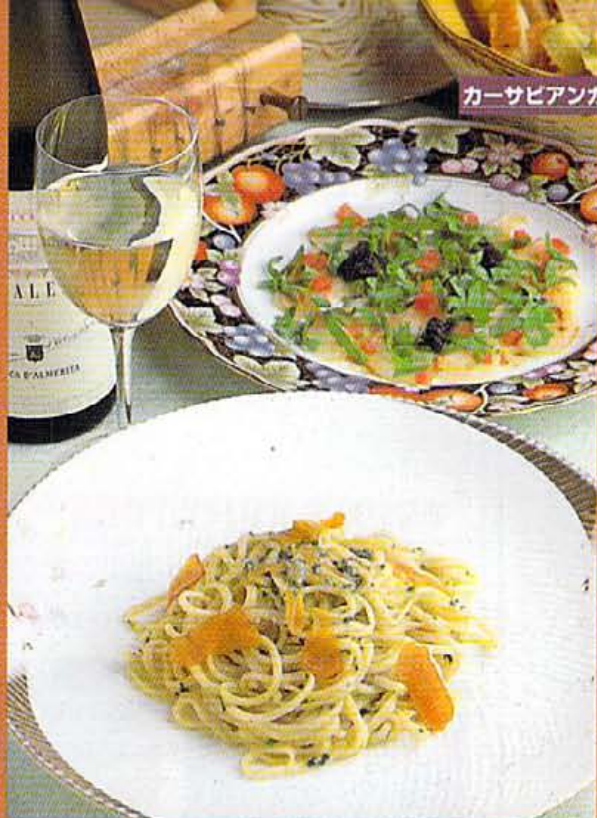
アンティコ
大阪のイタリヤ料理店チヂで4年。さらに4年はと経験を積んだ。地元京都の商業ビルに2013年3月に開業。全席個室です。スタッフ全員がイタリヤへ行くことが計画されている。店内の絵はイタリヤで見つけたもの。

COMPPOSITION
KITCHEN
COUNTER
WC
ENTRANCE



カウンターと厨房の境がないため、シェフについて話しかけてみよう。

アートっぽい外観、バスケットカウンターで明るくインテリゲンシアされている。



フオーマルな気分で食べる 本格派のイタリアン

食材を自由自在にアレンジ。
シェフのセンスが光る。

明治45年に建てられた蔵を改造した店内は、クラシックで落ち着いた雰囲気

オーナーシェフが現在の那須氏に変わり、かれこれ1年、イタリア全土を歩いて、食材の味から使い方まですべて知り尽くした彼が、各地方の料理を日本人の口に合うよう

うアレンジ、完成したのが今のメニュー。「イタリアに行つて、食材を見る目が変わった」と言うくらい素材に対する思い入れはかなりのもので、トマトひとつとっても、できるだけ新鮮なもの、できるだけ新鮮なものをという考えから旬のイタリアのトマトに似た高知のトマトを使ったリ、ソースにはイタリア産の水菜苗、コクを出すために空輸したドライ

トマトをと、本場で買った本物の味を存分に披露してくれる。料理の腕はもちろんだ、材料を選ぶ日もシェフにとっては大切な要素だ。からすみやペスカトリーなど手打ちの麵が合うメニューには、キターラという機械を使

自家製の手打ちパスタで作ったキターラ・コン・ポットルガ(からすみのパスタ)は2200円。生麺ならではのなめらかな食感と相性バツグン。赤・白合わせて約70種、フルボトルで4000円くらいから。

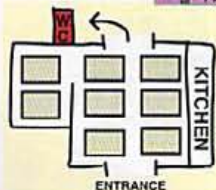
★★とりあえずメニュー★★
薄く切った鯛にルッコラ、キャビア、トマトをのせたカルパッチョは2200円。コースで出される自家製パンは全部で5種類。他ホタテ貝のペーストソース1700円



少し奥まったところにある建物。今出川通りに立てられたイタリア国旗を目印に。



カーサビアンカのオーナーシェフ、那須氏。日本で10年イタリアを経験した後、4年半イタリアで修行。北から南まで地方料理を研究し尽くした成果が現在のメニューに生きている。2月にはまたイタリアへ行く予定



カーサビアンカ

■京都市上京区今出川通寺町西入ル大原町214
■TEL/075・241・3023
■営業時間/12:00PM~2:00PM(ラストオーダー) 5:00PM~9:30PM(ラストオーダー)
/月休 P/5台
■1人あたりの予算 ¥7000~¥8000

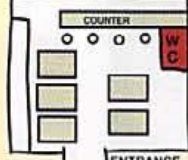
にんにく、タマネギのいい香りが食欲をそえる。アンチョビのパスタは1000円。太めの乾麺で120gとボリュームもたっぷり。ワインはすべてイタリア産で2000円くらいから。軽く飲みやすいものをセレクトし、赤・白で約4割程度。

★★とりあえずメニュー★★

モッツアレラチーズをのせたフレッシュトマトや、にんにくの効いた豚タンのポイルなど約20種類ある前菜は各450円。ココパッツオサラダ750円



COMPOSITION



「変なコックさん」を意味するココパッツオ。気さくで明るいオーナーシェフの那須さん。自分の店を開く前は京都のなぐつ亭で9年間修行。ココパッツオはオープンしてもうすぐ2年を迎える。



温かみあふれる木造りの店内は、イタリアの家庭そのもの。

壁や柱や天井に貼られたワインのラベル、ランチョンマットが敷かれたカウンタートップ、家庭的で優しい雰囲気。オーナーシェフの別所さんが「ワインから前菜、パスタ、デザートまで食を楽しむイタリア人を見て、あんなふうには多くに愉快に食べてもらいたい」と聞かれた店、イタリアンは気取らずが信楽、コース料理は2500円からと価格は安心。魚料理やサラダの調味に使う

塩は、ミネラルの多い「赤穂の塩」。ホワイトソスをセレクトして置いておくが、パスタにはやはり白がいい。中でもフレッシュなピアンコ・ディ・クヌーパ(2300円)やソナーゼ(2300円)やソナーゼ(2300円)など、辛めでさっぱりとしたものがおすすめ。パスタのほか、手作りピッツア(1100円)にも長く合う。二人でならぜひフルボトルで、本格派のイタリアンを楽しもう。



ガッパリとした木の扉が印象的。大きなネコの置物が出入りしてくれる。

たっぷり、ゆっくり、思う存分召し上がれ。

ちょっとイイものを使えばより旨い、 パスタ食材講座。

茹でる、炒める、絡める。パスタの調理は実にシンプルだ。
それだけに余計に食材が自己主張する。
だからこそ近所のスーパーで買うものとはちょっと違うシロモノを使って、
恋人をアツといわせてやろう。

WHOLE TOMATOES

ソースのベースとして最も重要な食材。トマトは日本では少し未熟なものを収穫・追熟させ、サラダなどの彩りとして添えるのが一般的だが、主に煮込みとして利用する欧州では、軟化したほうが調理しやすいため、完熟させたものが多い。左はローマ種、右はサンマルザーノ種。ともに酸味がきいた味が特徴だが、ローマ種を使ったフラマーには、わずかな甘味が。



Spigadono
WHOLE PEELLED ITALIAN TOMATOES
スピガドノ トマトホール
400g/¥1100

FRAMA ITALIAN PEELLED
WHOLE TOMATOES
フラマー ホールトマト
400g/¥100

Parmesan Parmigiano Reggiano
バルメジャーノ・レジーノ
のバルメザンチーズ
100gあたり
¥480



CHEESE

800種を超えるといわれるチーズは、見せ方で味を引き立てる。バルメザンなら入っているのかいないのか分からないような既成のパウダーより、そのままの状態ですべてに用意したい。直前に軽くカットして食べれば、風味をそこなわなだけでなく、パスタとチーズの調和が楽しめる。前菜、デザートにも使える白カビチーズはブラックペッパーをかけるると食べやすくモzzarellaはやはり煮込みの隠し味として。



Salbani
フレッシュモzzarella
125g/参考商品



SOIGNON FROMAGE DE CHEVRE
サンモールの白カビチーズ / 200g / ¥1600



DE CECCO B. Capellini
ディ・チェコ No.9 カッペリーニ
500g/¥380



DELVERDE Spirale
デルヴェルデ スピラール
250g/¥260

PASTA

現在、日本で手にはいるパスタで人気を二分するのが、ディ・チェコとデルヴェルデ。従来パスタスパゲッティと思われがちだが、本菜は0.9mmをカッペリーニ、1.2mmをフェデーリーニ、1.6mmをスパゲッティと呼ぶ。カッペリーニを茹ですぎるとモッタリとしてしまうので、茹で時間を2分にしてフライパンで仕上げるぐらいの感覚で。スピナッチの持ち味を生かすならニンニクとオリーブオイルだけが◎。



DELVERDE Spaghetti Spinaci
デルヴェルデ スピナッチ
(ほうれん草入り) スパゲッティ
500g/¥430

OTHER

ACETO BALSAMICO DI MODENA
バルサミコ ビネガー
250ml/¥420

ドレッシングやソースに酸味をくわえるのに使うワイン酢。モディナ地方でとれたぶどうを使い、一年以上熟成させたもの。



de Ponte TOSCANA Olio extra-vergine di oliva
デル・ポンテ・コールドの
エクストラ・バージン・オリーブオイル
250ml/¥2800

トスカーナ地方のヴァル・デ・ニエヴォレ丘陵地帯の、11月から12月にかけて収穫されたオリーブを限定使用。フィルターにかけずにビン詰めにした一番搾りだから新鮮でしかも最高の風味が生きています。



取材協力
MEIDI-YA 三條ストア
■京都市中京区三条通河原町東入ル
TEL.075・221・7661
営業時間
10:00AM~7:30PM/無休

今日は二人でゆっくりと、に ぴったしのイタリアンワイン。

パスタの魅力はウチで簡単に作れる事。
それならパスタの女房ともいえるワインも自分と料理の好みにあわせて
しっかり選びたい。ここでは入門編ともいえるワインを紹介しよう。

ワイングロッサリー



赤 テヌーテ・マルケーゼ・アンティノリの キャンティー・クラシコ・リゼルバ 1993

Tenute Marchese ANTINORI Chianti Classico Riserva 1993 750ml ¥3420

●よくわかる解説

「1991年に、キャンティー地方のクラシコ地区のマルケーゼ畑でとれた葡萄酒を3年以上寝かしたものだ。トスカナ地方の老舗アンティノリ社の最高級品。92年は不作のため、このワインが飲もうと思えば今年の出荷を待つか、品薄の91年ものを探すしか方法はない貴重な一本。一口だけでも後味の余韻を楽しめる、ボディの太さが魅力だ。」

白 ボッコ デッラ サーラ 1994

Borro della sala 1994 750ml ¥2070

●よくわかる解説

「1994年に、カステロ城の畑でとれた葡萄でつくった新鮮なワイン」。同じくアンティノリ社。フルーティながらも深みのある、濃厚な味。飲んだあとでもその香りに酔える、ファット(肉厚のある味)な感覚が楽しめる。

ワイングロッサリー

■京都市下京区四條通堀川西入ル北側 TEL.075・841・3058
営業時間 10:00AM~7:00PM/日祝休

10年前は店にあるワインの5%に満たなかったイタリアワインが、気が付くと20%を超えていた。「ぶどうの品種改良や、醸造方法の見直しなど、品質が年々向上しているから」とワインアドバイザーの吉田さん。ここでは常に一定の温度に保たれたセラーが店内奥に。「ワインは生き物だから、大切にしないと。」



ワインクレージ

赤 カステロ・デ・ニッポザーノの キャンティー・ルフィーナ・リゼルバ 1992

CASTELLO DI NIPOZZANO Chianti Rufina 1992 750ml ¥2200

●よくわかる解説

「1991年に、キャンティー地方のルフィーナ畑でとれたぶどうでつくったワイン」。ニッポザーノ社。果実味が濃く、コクが深いわりに、サラリと飲める。あと味が残らないので、ワイン初心者向き。この味でこの価格は、一舌の価値アリ。

白 ガヴィ・デ・ガヴィ 1994

GAVI de GAVI 750ml ¥1800

●よくわかる解説

「1994年にガヴィ地方のガヴィ地区でとれたぶどうでつくったワイン」 スキャナビーノ社。ピエモンテ州のぶどうを使用。果実味が豊富で、まったりとしており、一口めでポタッとした感覚に襲われる。しかしイヤミの残らない爽やかなフィニッシュが◎。

ワインクレージ

■京都市中京区西大路三条上ル西側 TEL.075・821・1208
営業時間 9:00AM~10:00PM/日祝休

町屋風建築が特徴的な店。岩田店長いわく「リファー(温度を一定に保つコンテナ)で出荷してくるメーカーさんとしか付き合えない」というこだわりぶり。カウンターでその日のオススメワインをやるのもいいが、ここではフランスのヴィンテージものをチェックしておきたい。もちろん値は張る。



彼女とボクの パスタデート日記



このコーナーでは、友達以上、恋人未満なカップルが、二人の共通の好物であるパスタの味めぐりをきっかけに、お互いの気持ちを確認め合おうと必死で頑張っているという、なんともお気楽な、健気な姿が描かれている。さて、二人の恋の行方はいかに…

MONDAY



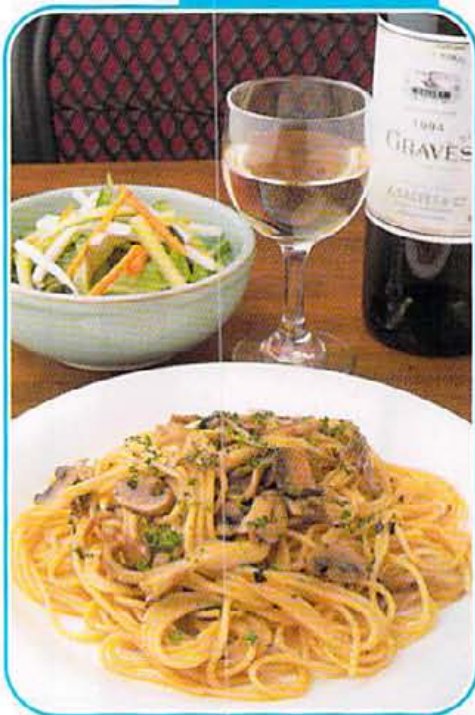
ラ・カンバリ
麺、ソース、具…
全て好みに合わせて
自由にチョイス。

彼女の昼休みを狙って、ランチに誘ってみた。すると彼女は気持ち良くOK。さっそく前から気になっていたカフェレストラン「ラ・カンバリ」へ足を運んだ。ランチにはもちろんパスタを注文。ここでは麺、ソース、具が自由に選べて、一皿1000円だ。例えば麺なら、きし麺のようなタリアテッレ、シコシコした歯ざわりのペンネなど4種の麺から好みの1種が選べ、また、ソースはトマト、クリームなど5種以上から。ビーフ、チキンなどメインの具は12種、ほうれん草、生トマトなど野菜の具が9種…と豊富な中からチョイスできる。だから、あれこれ二人で悩んで選ぶ時間がとても楽しかった。彼女の好みの味もこれでつかめたから今日は大収穫だ。

■京都市中京区三条通東洞院西入ル梅忠町28
TEL 075・255・5218
営業時間 12:00PM～4:00PMランチ
5:30PM～10:00PMディナー/月休

ガーリックとオリーブオイルをたっぷり使った本場の味が人気。

TUESDAY



ここでは居着き感覚でフランス料理もいただけるという気楽なムードが最高。



H (アッシュ)
**これはビックリ。
 リゾートバーでも
 本格パスタが食べられる!**

昨日は酔った勢いで「好き」と言ってしまったが、そのお陰で二人はいい感じに…。そこで今日は、プロヴァンスにある安いホテルのバーのような飲み屋に入った。ウディーな内装にサルサやケジャンなどの民族音楽が流れ、リゾート気分が和める。その上、イタリアの安酒場にあるカクテルやケッチといったフルーツブランデーを置くなど、お酒の品揃えがユニーク。さらに、僕たちの好きなパスタも食べられた! アンチョビをはじめ基本は4種(900円)。このパスタはバーでありながら、旨いパスタ専門店と匹敵する味。ゆで置きは一切なし。食べやすい細麺で、乾麺の状態で一皿120~150g。2人前はある。今日は彼女は気分がいいらしい。酒を飲みながら将来の話など、閉店になるまでじっくりと語り合った。

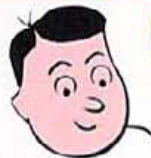
■京都市中京区木屋町通三条上ル
 エンバイヤビル7F
 TEL 050・774・1188 (PHSのみ)
 営業時間 7:00PM~2:00AM / 不定休



スペシャルと呼ばれるほうれん草とベーコンのパスタは1200円。オーストラリア産のサザンクロス、はろ香の赤ワインがピッタリ。パスタのほか、ペペロンチーネ、ガーリックのオリブ油につかったアンチョビを目の前でグツグツ煮、大根、にんじん、セロリ、きゅうりをつけて食べる。「野菜スティックと温かいアンチョビソース1200円」など一度食べたらくせになる個性的な酒の肴が充実。



WEDNESDAY



巴里本舗

**フレンチ居酒屋にも
 パスタあり。
 ワイワイ楽しく
 絶品を食べよう!**

今日は、昨日ランチしたラ・カンパリの帰りに見つけた「巴里本舗」へ彼と行ってみた。店の中は活気があり、シェフの野崎さんが気さくでおもしろい。野崎さんお勧めの辛口の白のポルドーワイン、グラブ(ボトル2500円)を飲みながら、なめたけおろし味(680円)のパスタを注文。私の食べたきのこ味は、醤油とバターとガーリックが利いていて、麺そのものの旨味を生かした逸品。さすがフランスの三星レストランで修行した野崎さんならではの味。このシェフ、二人の仲を知ってか知らずか「あんたら、どこまでいったんの?」とチャチャを入れてきた。すると彼は「僕は好きやねんけど…」とやっとなプロポーズ! これをきっかけに二人はいい雰囲気になった。ありがとう野崎さん。

■京都市中京区東洞院通三条下ル東側
 ミックナカムラビル102
 TEL 075・212・0599
 営業時間 5:30PM~1:200AM
 (ラストオーダー11:00PM) / 無休



ラ・シガール

**神戸など遠方から
 わざわざ
 食べに来るといふ、
 三星パスタ。**

今日は上級編パスタを堪能しようと「ラ・シガール」へ彼を誘った。ここはウワサでは、気に入らない客は座らせてくれないとか。恐る恐るドアを開けた。するとちょっとマスターに睨まれたものの、何とか座らせてもらえた。…そんなマスターの無愛想な態度にもめげずに食べたペペロンチーネ(1000円)は最高。イタリアの農園から直接仕入れる香りの高いバージンオイルに溶け込んだ、ガーリックの甘味と隠し味のアンチョビのkokがたまらない。美味しいので思わずマスターに料理法などを夢中に尋ねていたら、彼を1時間ほどほったらかしの状態にしてしまっていた! そう、この恋は終止符。いいところまで行ったんだけど、彼よりもこのパスタの方が魅力的だったのだから仕方がない。またパスタよりも美味しい男みつよ〜と。

■京都市右京区花園伊町32-11
 TEL 075・463・9512
 営業時間 12:00PM~3:00PM
 5:30PM~9:30PM / 火休



THURSDAY



中京

洋麺屋ピエトロ京都 河原町三条店

シコシコ麺の秘密は
大きな特製麺ガマにあり!

釜を入れずして沸かすように麺をゆであげるという大種ガマの直径は70×80cm。約10分程度でアルデンテなシコシコ麺が出来上がります。これを卵黄としょうゆ、マスタードを合わせたディアブルソースで和え、細切り生レタスとツリルド・チキンに乗せたものが「チキンとレタスのホットサラダスパゲティ」。独特性に富んだところがピエトロ風。

チキンとレタスのホットサラダスパゲティ1000円、焼き肉メイン(チキンスとビーマン)ピザ860円、その他 パスタは500円〜ピザは450円〜とリーズナブル。

ソースと具材を選び、プラス500円でセットコース(サラダ、デザート、コーヒード)も楽しめる。



■京都市中京区河原町三条上ル二丁目東入ルちきりやフローリス2F
☎075・256・6160
●11:00~22:30(22:00オーダーストップ)
ノ休休
1人あたりの予算
/1600円〜



イタリアンレストラン 京都アル・デンテ

伊の旬を食すなら
アル・デンテにおまかせ

河原町

京都アル・デンテは季節の素材を活かしたイタリア料理が特徴。新鮮な魚のカルパッチョ(1500円)や「伊版マツタケ」フンキボルチーニ入り鹿のラグー、冬はフェットチーネ(1800円)など、冬には冬のメニューを用意。旬のものを一番旨い時に味わえる喜びを伝えてくれます。イタリアンスパゲティと思えばむなげ。

今が食べ時のお料理を
ワイン、ロエロアルネ
イツ5000円と一籠に...

■京都市中京区河原町二条上ル
☎075・221・3553
●ランチ/11:30~14:30
ディナー/14:30~17:00
ディナー/17:30~22:00(21:30オーダーストップ)
1人あたりの予算/6000円



町家の趣を活かした佇まいにイタリアン・トリコロールが映えます



東山

ボスコエマーレ

スープパスタの楽しみ方と
食を囲んだ集いの楽しさを提案

湖のそばに立つワイルド・クリム・フーズ1400円、ナポリのこの重宝、2色のソース900円、平日のみです。メニューより。

多めのスープパスタが特徴のボスコエマーレでは、ソースをパンで最後まで味わうのが主流。これはおしゃべりしながら時間をかけて食べる、という文化を大切に想うがゆえ。さらにワインをフルボトルでオーダーすれば、コルクをブドウの駒り付きキールホルダーにしてプレゼントしてくれる、と心に残るサービスもあります。パーティーやデートに是非利用したいもの。

■京都市東山区八坂神社より南へスグイタリアの国旗が目印
☎075・531・8852
●12:00~22:00(21:30オーダーストップ)/水休
1人あたりの予算/3000円



毎週土曜は自家製ケーキバイキングなど企画も充実。



トラットリア カサグランデ

「体に優しい」イタリアン
レストランの手作りパスタ

中京

オーガニックなデユラム・セモリナを個人輸入し、自家製の円柱状パスタを味わえるという本場さながらのスタイルが新しい!毎朝打つという種は乾燥と違い、刺にねちちとしており、歯ごたえはコシの強い細うどん。小麦が持つコクの深さを再発見できます。体に優しく、かつ京都の素材を使用することにごたわりを見せるこのお店では、豆腐のラザーニャも愛用。

■京都市中京区西ノ京屋ヶ池町45-1
☎075・822・3878
●11:30~14:30オーダーストップ、17:00~21:30オーダーストップ
ノ休休
1人あたりの予算/2000~2500円



車椅子でもOKのエントランス、点字のメニュー、喫・禁煙スペースと配慮が行き届いている

