

AICHI



RISTORANTE EST

リストランテ・エスト

愛知県名古屋市中区極楽1丁目7番地 TEL:052-704-4455
期間中の定休日:11月19日

LUNCH 11:30-14:30 ¥5,000~ **DINNER** 17:30-21:30 ¥8,000~

北海道産牛サーロンのロースト 季節の野菜とともに

北海道の自然豊かな環境で育てられた牛は南イタリアで供される牛肉に通じる物があります。ほどよく脂の入ったジューシーなサーロインをじっくり時間をかけてローストしました。たっぷりの季節の野菜を添えるのも地中海風です。



シェフ:池田 正典



KYOTO



CANTINA ARCO

カンティーナアルコ

京都府京都市中京区油屋町145 洋燈館1F TEL:075-708-6360
期間中の定休日:11月20日

LUNCH 14:00-16:30 ¥1,650 **DINNER** 18:00-24:30 ¥1,650

ムール貝といろいろお豆の Pastaミスタ

テーマは地中海料理なので長寿を意識して体に優しく"ほっと"癒される料理を意識しました。派手さはないですがずっと食べ続けたいくなる優しいお豆のソースの Pasta、フレッシュなミルクレーンムール貝を合わせています。いろいろなショートパスタを混ぜた Pastaミスタを使っています。南イタリアを感じて頂きたいです。



シェフ:清水 美絵

AICHI



RISTORANTE YUGHINO YUGO

リストランテ ユギーノ・ユージョ

愛知県岡崎市本宿町南中町10-4 TEL:0564-77-7712
期間中の定休日:水曜日

LUNCH 12:00-14:00 ¥3,002 **DINNER** 17:30-21:30 ¥8,640

三河もも豚バラ肉のボルケッタ トスカーナ風(ランチ) 三河湾産の鮮魚と三河野菜のアクアパッツァ(ディナー)

イタリアで学んだ伝統料理、岡崎の歴史、地産地消との融合にこだわった料理を歴史的風致形成建造物でおもてなします。障害者、健常者、分け隔てなく本格イタリアンを楽しめる空間でありたいと願いを込めて造り上げたレストランとなっております。(バリアフリー、身体障害者用トイレ有)



シェフ:小室 尊吾

KYOTO



IL FILO

イルフィエロ

京都府京都市中京区木屋町通御池下路上大阪町519 TEL:075-221-2788
期間中の定休日:毎週水曜日/木曜日(ランチタイム) ※ランチは前日までに要予約

LUNCH 12:00-14:00 ¥1,980 **DINNER** 18:00-22:00 ¥1,980

穴子のカツレット地中海風

穴子のカツレットにトマトとバジルのソースを添えています。



シェフ:和田 康則

MIE



RIS. ITALY RESTAURANT

リス イタリア料理店

三重県伊賀市上野愛宕町1890 TEL:0595-51-6573
期間中の定休日:11月22日、23日、24日

LUNCH 11:30-13:30 **DINNER** 18:00-19:30 ¥4,070

南伊勢の魚介と伊賀の野菜のスパゲティ

三重県の海の幸と山の幸を合わせて軽く煮込んだソースです。南イタリアのオリーブオイルで仕上げます。



シェフ:野田 大介

OSAKA



DA UGO

ダ・ウゴ

大阪府大阪市都島区都島北通1-2-4 TEL:06-6927-7009
期間中の定休日:水曜日定休

LUNCH 11:30-14:00 ¥1,320(税込) **DINNER** 17:30-22:00 ¥1,320(税込)

リサラダ

?)は1時間以上 真水で煮込み柔らかくします。レモンの酸味でさっぱりと仕上がります。別々に調理して粗熱が取れたらオリーブオイル レモンお好みのハーブなどで仕上げます。冷やして前菜としても楽しめます。イタリア定番の組み合わせで 其々の違う食感が面白いです。僕ならロゼワインと相性がよいと思います。



シェフ:清水 靖昌

P25に掲載されています

KYOTO



CA' DEL VIALE RISTORANTE

カ・デル ヴィアレー リストランテ

京都府京都市中京区西ノ京梅尾町117 TEL:075-812-2366
期間中の定休日:11月18日(毎週月曜日定休日)

LUNCH 11:30-14:00 ¥3,300 **DINNER** 18:00-21:30 ¥3,300

イタリア産 ウサギ背ロースのロースト ヘーゼルナッツとローズマリーノの香りで

ウサギ背ロースをそのあばら肉で巻き上げしっとりとしてローストした一皿。砕いたヘーゼルナッツをあしらいいエモンテスタイルで!



シェフ:渡辺 武将

OSAKA



ITALIAN STAND GIGLIO

イタリアン スタンド ジリオ

大阪府大阪市中央区東心斎橋1-13-23 TEL:06-6227-8856
期間中の定休日:11月24日

DINNER 18:00-24:00 ¥880

ランブレットの煮込み

牛の第4の胃袋(ギアラ)の煮込み。トスカーナ名物の一皿。オリーブオイルとサルサヴェルデでボナベティート!



シェフ:末廣 隆平

ほのかに甘く、ほろ苦い
ミラノ発のハーブリキュール

CAMPARI

カンパリ



SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA

イタリア料理週間

2019.11.18 - 24

飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。





美の中で

人生に乾杯。

ここは
イタリア。

SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA

イタリア料理週間 2019.11.18-24



MEDIA PARTNERS

ELLE

gourmet



駐日イタリア大使 ジョルジョ・スタラーチェ氏よりご挨拶

この度、日本におけるイタリア料理レストランを特集した、この第2版カタログを日本の友人の皆様にご紹介することを大変光栄に思います。イタリアの外務・国際協力省、その他の政府機関やイタリア関係の各団体の協力で推進している「第4回世界イタリア料理週間」が開催されるこの機会にこのカタログが出版されることになりました。

来る11月18日から24日の間、日本において、多くのすばらしいプログラムを通してイタリア料理およびその伝統や上質な素材をたたえるイベントが行われます。このカタログは、イタリアの精神をもっとも良く表現する、選りすぐりのレストランやピッツェリアを掲載するもので、もっとも重要な企画と位置づけています。私たちの目的は、イタリアの味やライフスタイルを堪能できる場所で素敵なひとときをお過ごしいただける機会を日本の友人の皆様にご提供することです。ここにはそのような日本中のレストランやピッツェリアが掲載されています。

このカタログはまた、イタリアや私たちの文化、メイドインイタリアの製品やイタリア料理を愛する多くの日本の方々への小さなプレゼントです。このカタログをご覧になり、より多くの方々が私たちの料理や選りすぐりのレストランが用意して下さった特別メニューをお楽しみいただき、またご自宅でも数あるイタリアのシンプルで健康的な料理に挑戦していただけることを願っております。

イタリア料理レストランを選定するにあたり、日本イタリア料理協会 (ACCI) のご協力とご支持は不可欠なものでした。落合務会長に心から感謝申し上げます。また、在大阪イタリア総領事館、在日イタリア商会議所、イタリア大使館貿易振興部からも多大なご尽力を賜りました。昨年申し上げたように、このセレクションは私たちにとっては単なる出発点であり、まだ“進行形”です。今後、さらに多くのレストランが参加して下さることを期待しております。

今年はこのカタログに重要な新情報がありました。まず前半に都道府県ごとのレストランを、後半にはGarage Pizzaの編集発起人であるアントニオ・フチート氏の多大なるご尽力により、日本中から選ばれた本物の美味しいピッツァを提供するピッツェリアを掲載しました。

このカタログは、すばらしい情熱と正確さでイタリアの伝統レシピを再現する多くの日本人シェフ及びピッツァ職人への感謝の気持ちを示すものでもあります。私は、イタリアに次いでもっとも美味しいイタリア料理を楽しむことのできる国は日本だと確信しております。もちろん私たちは、この企画に参加して下さった重要なレストランおよびイタリア人シェフもとても誇りに思います。なぜならイタリアと日本の文化交流、友好的な関係が絶え間なく続いているのは、彼らの貢献のおかげであるからです。

最後に、日本国内で開催予定のイタリア料理週間に関するその他のイベント情報がイタリア大使館のホームページに記載されておりますので、ご参照頂ければ幸いです。

日本の皆様にご感謝いたします。それでは、ブオン・アッペティート!



ITALIA

イタリア
政府観光局

visitaly.jp #treasureitaly



イタリア料理週間



Ice Vita



ミネストローネ 350

WINE

なみ 赤ワイン 300

なみ 白ワイン 300

なみ スパークリング 500

ナポリモスカタ/ラッパースコ 500

DRINKS

あまざけ 300

ハ穀あまざけ 350

ホットワイン 350

スパークリングウォーター (500ml) 178

URAZAKI

VERY

VERY

日本の食卓にモルトヴォーノを。
私たちジャパンソルトは、その想いで
こだわりのワイン、パスタ、チーズ、
生ハム、オリーブオイル等
イタリア現地で選び抜いた食材を
皆様にお届けしています。

JAPANSALT

記載のマークについて



MOI(イタリアホスピタリティー国際認証マーク)はISNART(イタリア国立観光リサーチ研究所)とUNIONCAMERE(イタリア商工会議所連合会)が展開するイタリアンレストランを対象にした国際認定です。現在、世界48ヶ国で認定が行われており、日本では在日イタリア商工会議所が公式審査機関として2011年から展開しています。これはイタリア本国と同様の、質の高いサービスと料理を提供しているイタリアンレストランに授与される認証マークです。



AQI(Adesivo di Qualità Italiana)イタリアンレストラン品質認証マークは、イタリア料理の伝統的なレシビを遵守し、イタリアの文化とホスピタリティーをお客様にお伝えする努力をされているイタリアンレストランに在日イタリア商工会議所がその品質を認定させていただく機関認定です。

INDEX

店舗案内	P.4-20
Pizzeriaについて	P.37
Pizzeria店舗の紹介	P.39-46
店舗一覧	P.47-53
速水もこみち氏からのメッセージ	P.54



× JAPANSALT

ジャパンソルトのアンテナショップ
il gusto Dolce Vita のショップポリシーは
"Degusta You"「あなたに食べてもらいたい」
こだわりの食材をご試飲・ご試食の上
お買い求めいただけます。



Facebook



OnlineShop



CLIMA DI TOSCANA

クリマ ディトスカーナ

東京都文京区本郷1-28-32 TEL:03-5615-8258
期間中の定休日:11月24日

LUNCH 12:00-13:30 ¥6,500 コースの中の一皿 **DINNER** 18:00-21:00 ¥7,000(¥7,000の中心+皿 別途サービス料10%)

ランブレドットとアグレストデルキャンティ

地中海には様々な内臓料理がある中で、私の修業地トスカーナの料理をチョイスしました。本来ギアラで炊き上げるところを、牛の様々部位の内臓で煮込んであります。添えるソースは、キャンティ地方の伝統的なサルサ。早摘みした葡萄をケッパー、アンチョビ、ナッツ類とペースト状にして作る甘酸っぱいソースです。



シェフ:佐藤 真一



TANTA ROBA

タンタローバ

東京都文京区小石川4-18-7 TEL:03-3815-1122
期間中の定休日:11月20日

LUNCH 11:30-14:00 ¥3,456~ **DINNER** 18:00-21:00 ¥5,940~

地中海風 タラとオリーブのトマト煮込み

鱈とオリーブを魚介のスープとフレッシュトマトでかかると煮込んだもの。仕上げに南イタリアのEXVオリーブオイルをかけてお召し上がりください。



シェフ:林 祐司



ELIO LOCANDA ITALIANA

エリオ ロカンダ イタリアーナ

東京都千代田区麹町2-5-2 半蔵門ハウス1F TEL:03-3239-6771
期間中の定休日:11月24日

LUNCH 11:45-14:15 ¥5,500 **DINNER** 17:45-22:45 ¥11,000

パッケーニ カルボナーラ・ディ・マーレ

ベースはマンマが家の食卓で出すような心から安心できる食材を使った家庭料理。そこにベッペシェフの独創的なアイデアが光ります。今回は卵を練りこんだ自家製生パスタにこんがり焼き色をつけた新鮮な椎内直送のホタテを散し、フレッシュな愛媛産レモン果汁で和えました。口の中でカラブリアの海と山を想起させる一味違うカルボナーラを味わってください。



シェフ:ジュゼッペ ルッソ



DA ADA

ダ・アダ

東京都中央区銀座六丁目4番3号 ジクロス銀座4F
期間中の定休日:なし

LUNCH 11:30-15:30(LO 14:30) **DINNER** 17:30-23:00(LO 21:30) ¥3,300

地中海風前菜盛合せ

ヴェネチアの人気バーカローで、長年シェフを助けた女流料理人アダさん直伝のヴェネチア前菜盛合せをご用意しました。干しダラのマンテカートやイワシのサォール、イイダコのトマト煮など魚介たっぷりの地中海を感じる盛合せです。ぜひ種類豊富な自社輸入のワインと一緒に召し上がりください。(仕入れ状況により内容が変わる可能性があります。)



シェフ:高野 博



OSTERIA BARABABAO

オステリア バラババオ

東京都中央区銀座2-6-5 銀座トレジャス9F TEL:03-3535-7722
期間中の定休日:なし

LUNCH 11:30-14:30 **DINNER** 17:30~23:00 ¥4,200

リゾーニの鮮魚と オマールエビのアクアパッツァ

リゾーニに、オマールエビや本日の魚介類をふんだんに使ったアクアパッツァのスープをたっぷり吸わせ、レモンチェーロとレモンの香りを纏わせた見た目豪華で地中海料理らしい一皿です。



シェフ:西本 亮



Osteria Oliva Nera a TOKYO

オステリア オリヴァ ネーラ ア トウキョウ

東京都北区王子1-1-20 TEL:03-5948-9252
期間中の定休日:月曜日

LUNCH 11:30-14:00 ¥1,620 **DINNER** 17:30-21:30 ¥1,620

本場のいかすみスパゲティ

ヴェネチアにある同店名Osteria Oliva Neraの味を再現。当店はヴェネチア料理を主体としたイタリアンレストランです。



シェフ:田口 雅也



CUCINA SHIGE

クチーナシゲ

東京都江東区大島2-41-16 ポパビル1F TEL:03-3681-9495
期間中の定休日:月曜日

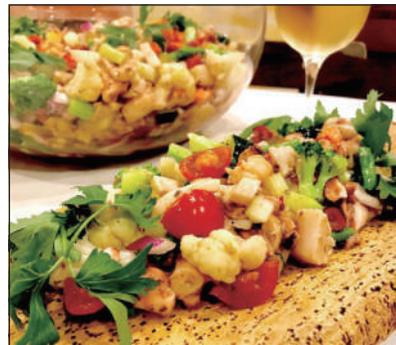
DINNER 18:00-22:30 ¥2,980

地中海風魚介の盛り合わせ

日本国内でも取れる地中海と同じ新鮮な魚介を使った前菜の盛り合わせです。イタリアと同じように四季を感じられるよう、その時々旬の魚介類と季節野菜などを組み合わせた1皿です。



シェフ:石川 重幸



ANTICHI SAPORI

アンティキ・サポーリ

東京都港区南麻布5-2-40 日興バレス 1F TEL:03-6277-2073
期間中の定休日:なし

LUNCH 11:30-15:30(LO 14:30) ¥1,320 **DINNER** 18:00-23:00(LO 22:00) ¥1,320

いろいろな野菜と魚介類の地中海風マリネ

地中海料理(Cucina Mediterranea)と言えば海の幸と山の幸。15種類以上の新鮮な野菜と魚介を合わせた、旨味たっぷりの地中海風サラダ仕立てをご用意しました。南イタリアで修業したシェフによる、地中海を感じる前菜をこの機会には是非召し上がりください。



シェフ:山崎 大輔



MILAN



TRAVEL THE WORLD ITALIAN STYLE

アリタリア-イタリア航空は成田ーローマ、成田ーミラノを直行便で運航、ローマ経由でイタリア国内25都市、ヨーロッパ主要都市へは同日に到着いたします。また、ローマ到着後、南米ブラジル、アルゼンチン、チリ行き直行便へもお乗り継ぎが大変便利です。

マニフィカ・ビジネスクラスのイタリアン・フルコースメニューとワインリストでは(米)グローバル・トラベラー誌がフリークエントフライヤーを対象に実施した旅行・観光業界に関する調査をもとに選出する「ベスト・エアライン・キューζίヌ賞(最優秀機内食賞)」を2010年～9年連続で受賞しています。

航空会社や空港ごとに月次定時到着率などを調査・分析し、結果を公表している(米)FLIGHTSTATS(フライトスタッツ)社の発表によると、アリタリアの定時到着率は2019年度2月3月で世界1位、ヨーロッパの中では1月6月まで1位を記録しました。(2019年上半期情報)

ALITALIA.COM | 最寄の旅行会社へ



TOKYO MINATO-KU



RISTORANTE HAMASAKI

リストランテ 濱崎

東京都港区南青山4-11-13 TEL:03-5772-8520

期間中の定休日:11月24日

LUNCH 12:00-14:00 ¥5,400 **DINNER** 18:00-21:30

本日の鮮魚料理

カラスミや魚介の料理を中心にしたコースです。



シェフ:濱崎 龍一

TOKYO MINATO-KU



RISTORANTE SENSO

リストランテ センソ

東京都港区白金台5-17-10 Shiroganedai THE 2000 B1F TEL:03-5449-6777

期間中の定休日:11月24日

LUNCH 12:00-15:00(土曜日限定) ¥4,800 **DINNER** 18:00-24:00 ¥10,800

和牛・パプリカ

パプリカは地中海でよく食べられる野菜で丸ごと焼いてマリネにしたり、乾燥させてソースなどのコク出しにと、色々な料理に使われます。色も赤や黄色と鮮やかな色で地中海らしい食材です。そのパプリカと日本の黒毛和牛を組み合わせて、色々なティクスチャーのパプリカをお楽しみ頂ける一皿となっております。



シェフ:近藤 正之

「料理の写真は"food dish"をお願いします("main food dish"ではなく)とのことですが、ドライアップに見当たりません。

TOKYO MINATO-KU



SALA DEGUSTAZIONE

サーラ デグスタツィオーネ

東京都港区赤坂6-3-9 TEL:03-3583-0450

期間中の定休日:

DINNER 18:00-24:30 ¥2,000

皮付き子豚のロースト ジャガイモとセロリのペースト

昨年のサルデーニャのレストランへの研修で学んできた一皿です。サルデーニャのお祝い事には欠かせない郷土料理Porcedduホルチェットゥを現地レストランのアレンジを加えた皮付き子豚のローストです。



シェフ:信定 豊祐

TOKYO MINATO-KU



TRATTORIA CHE PACCHIA

トラットリア・ケ・パッキア

東京都港区麻布十番2-5-1 TEL:03-6438-1185

期間中の定休日:日曜日

DINNER 18:00-25:00 ¥7,150

豚肉の軽いトマト煮

豚をゆっくりローストして仕上げにトマトソースで軽く煮込みました。地中海の山側ではよく食べられる料理です。



シェフ:岡村 光晃



TRATTORIA DAL BIRBANTE GIOCONDO

トラットリア ダル・ビルバンテ・ジョコンド

東京都港区白金台3-18-1 八百吉ビル1F TEL:03-6721-9500
期間中の定休日:日曜日

LUNCH 12:00-15:00

DINNER 18:00-24:00 ¥5,000

Zuppa di Pesce

新鮮な魚介類のトマトスープ仕立て



シェフ:内藤 自然



TRATTORIA TOSCANA "LA GIOCONDA"

ラジョコンダ

東京都港区三田2-10-2 TEL:03-6435-4127
期間中の定休日:11月25日

LUNCH 11:30-14:00 ¥1,800

DINNER 18:00~23:00(LO22:00) ¥3,800

魚介のスープ

イカ墨のニョッキには、イカ墨をただ練りこむだけでなく、イカの身もベストにして練りこみました。食感を楽しんでいただけたらと思います。ズッパデイベツェは、世界一高価な香辛料、かのクレオパトラも愛した、サフランを使用しました。これにより、芳しい風味で地中海の妖艶さをイメージしました。



シェフ:井上 雄一



DI GIORGIO CATERING & RESTAURANT

ディジョルジョ・ケータリング&レストラン

東京都港区麻布十番2-5-1マニヴィア麻布十番7階 TEL:03-6447-1122
期間中の定休日:日曜日

DINNER 18:00-23:00 ¥10,000-

リゾット・アラ・チェルトシーナ

海と陸の食材でいっぱいのリゾット。カリカリのバスタサークルに入れて、優雅さを与えるとカルトゥジオ修道士が準備したすべての細心の注意を保持することにしました。



シェフ:ラファエラ・デ・ヴィタ



DAL-MATTO

ダルマット

東京都港区西麻布1-10-8 B1F TEL:03-3470-9899
期間中の定休日:11月18日

DINNER 18:00-27:30 ¥6,930

フレッシュ シチリアトマトのスパゲティ

元もシンプルなスパゲティ。



シェフ:平井 正人



PIATTO SUZUKI

ピアット スズキ

東京都港区麻布十番1-7-7 はせべやビル4F TEL:03-5414-2116
期間中の定休日:11月24日

LUNCH 12:00-14:00 ¥11,000

DINNER 18:00-24:00 ¥11,000

地中海風甘鯛の鱈焼き

太陽と海の恵みに満ちた地中海の魚介を中心としたシチリア料理を、ピアット スズキならではのアレンジを加え、皆様にお伝え、ご賞味いただけたら幸いです。今回ご用意したメインディッシュは地中海沿岸でよくみられる、魚のスープ仕立ての料理を日本ならではの甘鯛を鱈焼きにして仕上げた一品です。



シェフ:鈴木 秀平



RISTORANTE ACQUA PAZZA

リストランテアクアパッツァ

東京都港区南青山2-27-18 パサージュ青山2F TEL:03-6434-7506
期間中の定休日:11月20日

LUNCH 11:30-14:00 ¥1,944-

DINNER 17:30-21:30 ¥1,944-

鮮魚のアクアパッツァ

「ACQUA PAZZA」=「風変わりな水」という意味。ふつふつと煮え狂う鍋の水を浴びながら、オリーブオイルにまみれた魚が煙を上げて旨味の頂点にのぼりつめるダイナミックな料理法をぜひお召しあがりください。



シェフ:日高 良実



RISTORANTE AL PORTO

リストランテアルポルト

東京都港区西麻布3-24-9上田ビルB1F TEL:03-3403-2916
期間中の定休日:11月18日、19日

LUNCH 11:30-13:30 ¥3,410-

DINNER 17:30-21:00 ¥15,400

仔牛とフェガート ドーカ (ディ オーカ) のソテー マルサラソース

仔牛のフィレ肉をサッとソテーして旨みを閉じ込め、フェガート ドーカをのせマルサラ酒のソースとあわせました。口の中でとろけるような食感と味のハーモニーをお楽しみください。



シェフ:片岡 謙



RISTORANTE CORTESIA

リストランテ コルテジアー

東京都港区南青山5-4-24ALACROCE B1F TEL:03-5468-6481
期間中の定休日:11月24日

LUNCH 11:30-14:30

DINNER 18:00-22:00 ¥7,000

若鳥とジャガイモのロースト

津軽鶏もも肉と有機ジャガイモ、イタリアンバセリにEXVオリーブオイルを振りかけてロースト。地中海、南イタリア香るシンプルでヘルシーな一皿です。



シェフ:江部 敏史



RISTORANTE DA NINO

リストランテ・ダ・ニーノ

東京都港区南青山1-15-19 グランドメゾン乃木坂1F TEL:03-3401-9466
期間中の定休日:11月24日

LUNCH 11:30-14:00(LO 14:00) **DINNER** 18:00-22:00(LO 22:00) ¥13,000

ピスタチオの衣をまとった本マグロ 熟成バルサミコビネガーと共に

リストランテ・ダ・ニーノは、最高品質の食品を厳選して、使用しています。プロンテ(シチリア島)のピスタチオとモデナ産高齢バルサミコ酢など。



シェフ:ニーノ・レンティエーニ



IL BACARO

イル・バーカロ

東京都新宿区新宿3-4-8 京王フレンド新宿3丁目 B2 TEL:03-5269-8528
期間中の定休日:なし

LUNCH 11:30-15:30(LO 14:30) **DINNER** 17:30-23:00(LO 21:30) ¥1,980(税込)

Zuppa di Trippa 仔牛トリッパのスープ仕立て

程良く食感を残した仔牛のトリッパ(牛胃袋)と香味野菜を、仔牛のブロード(出汁)で、心も体も温まる、優しいスープに仕立てました。ほのかな香草とチーズの香りはワインとの相性も良く、ぜひパンと一緒に召し上がってください。



シェフ:尾崎 勇



OSTERIA DELLO SCUDO

オステリア デッロ スクード

東京都新宿区若葉1-1-19 Shuwa House 1F TEL:03-6380-1922
期間中の定休日:日曜日 11月17日、24日

LUNCH 12:00-15:00 月・水・土(土曜日は通し営業) **DINNER** 18:00-21:30

豚肉と酢漬けペペローニのソテー モストコットソース

カンパーニア州アヴェッリーノ県での修業地で経験した冬の料理で、素朴な山の農家の料理です。



シェフ:小池 教之



PIZZORANTE SPACCANAPOLI

ピッツォランテ スパッカナポリ

東京都新宿区西新宿2-6-1 新宿住友ビル52F TEL:03-3349-1055
期間中の定休日:なし

LUNCH 月-金11:30-14:30 土日祝11:30-15:00 ¥2,500 **DINNER** 月-木17:30-21:30 金17:30-22:00 土17:30-21:00 ¥5,000

バカラの軽いスープ仕立て 春菊のピューレ添え 地中海風

日本の冬のメニューに 鍋 があります。欠かせないのが 鱈(バカラ)と春菊です。日本古来の野菜だと思われている方も多いと思いますが、実は 原産地は 地中海 なんです。オリーブ トマトのセッキ ケッパーを入れ仕上げに春菊のピューレを添えてお出します。地中海と日本の意外な関係をお皿にしました。



シェフ:鈴木 裕之



RISTORANTE STEFANO KAGURAZAKA

リストランテステファノ 神楽坂

東京都新宿区神楽坂6-47 照井ビル 1F TEL:03-5228-7515
期間中の定休日:11月19日、11月20日 ランチお休み、11月22日貸し切り

LUNCH 11:30-15:00(LO14:00) ¥6,600 **DINNER** 18:00-23:00(LO:22:00) ¥8,800

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み ラディッキオ ロッソ タルディヴォと生ハムの インヴォルティエーノ添え

北イタリアの牛の赤ワイン煮込みとラディッキオは香り高く、相性がよく素晴らしいマリアージュを生みます。



シェフ:ファストロステファノ



PEPE ROSSO

ペペロッソ

東京都世田谷区代沢2-46-7 エクセル桃井1F TEL:042-238-5181?
期間中の定休日:18:00-22:00

DINNER 18:00-22:00 ¥5,000

ジェノヴェーゼ・ナポレターナ

たっぷりの玉ねぎで、牛肉を煮込んだナポリのジェノヴェーゼ。



シェフ:今井 和正



AL MULON

アル ムローン

東京都渋谷区幡ヶ谷3-2-6 TEL:03-6276-3105
期間中の定休日:毎週火曜日、第一第三 月曜日

LUNCH 12:00-14:00 ¥1,000 **DINNER** 17:30-21:30 ¥1,000

季節の野菜前菜盛り合わせ(一人前)

Antipasto misto di verdure di stagione 季節ごとの旬の素材を使った野菜の盛り合わせ。ただのサラダを食べるのは苦手な奥さんに楽しく野菜を食べさせるため考えた一品。自家製パプリカマリネやLiptauer(トリエステ風カナッペ)などのブルスケッタ達もついてきて、その時の無農薬野菜など仕入れ状況によってメニューも変わるシェフの気まぐれ前菜。



シェフ:平井 孝幸



TANTO TANTO SHIBUYA

タント・タント 東急百貨店 渋谷本店

東京都渋谷区道玄坂2-24-1 東急百貨店本店8F TEL:03-3477-3881
期間中の定休日:なし

LUNCH 11:00-15:00 ¥2,500 **DINNER** 17:00-22:30(LO21:45) ¥5,000

真鯛のロースト ごぼうのソース サフランリゾット添え

ふっくらとローストした真鯛に、焼いてごぼうの香ばしさを出したピューレに生クリームを合わせたソース、サフラン入りのリゾットとともに召し上がってください。



シェフ:宮田 祐城



THARROS

タロス

東京都渋谷区道玄坂1-5-2 SEDEビル1F TEL:03-3464-8511
期間中の定休日: なし

LUNCH 12:00-15:00 (LO 14:00) ¥836 **DINNER** 18:00-23:30 (LO 22:30) ¥836

貝類のフレーグラ

つぶつぶパスタの中に数種貝類の旨味がギュッと濃縮された一品。サルデーニャ産exvオリーブオイルで仕上げた香りはタロス12年の歴史ある味わいです!



シェフ:長野 雄



PERI PERI

ペーリ ペーリ

東京都品川区西五反田1-15-10 (五反田東急池上線高架下) TEL:03-6417-4994
期間中の定休日: 日曜・祝日

DINNER 18:00-24:00 (LO 23:00) ¥630-

アランチャーナ

シチリア郷土料理の定番「リゾットコロッケ」です。お米とサフランで炊いたリゾットに別に作ったミートソースとモッツアレラを包んで丸めパン粉をつけて揚げた物です。中からミートソースとモッツアレラがとろーりととけだします。是非、シチリアの味を堪能してみてください。



シェフ:串間 裕一



TANTO TANTO THE GARDENS GOTANDA

タントタントザガーデンズ 五反田

東京都品川区東五反田2-2-6 三井ガーデンホテル五反田1F TEL:03-5447-8118
期間中の定休日: なし

LUNCH 11:00-15:00 ¥2,000 **DINNER** 17:00-23:00 ¥2,000

本日の鮮魚のフリット、 リグーリア風トマトとバジル・地中海野菜の アグロドルチェ

新鮮な白身の魚をセモリナ粉でフリットし、フレッシュトマトとバジルのベストのソース
甘味と酸味が利いた地中海野菜の2つのソースで食べていただきます。



シェフ:小池 広



TISCALI

ティスカリ

東京都品川区西五反田5-11-10 Relief不動前1F TEL:03-6420-3715
期間中の定休日: 月曜、祝日の場合、火曜振替

LUNCH 12:00-15:00 (LO 14:00) ¥902- **DINNER** 18:00-23:00 (LO 21:30) (土・日・祝 17:30-22:30 (LO 21:30) ¥902-

ラムカツ

ラム肉のスライスでルッコラと赤玉ねぎを巻いてミルフィーユ状のカツに仕上げました。中に隠ばせたマスタードがアクセントです。地中海風のアラビヤソースが相性抜群です。



シェフ:阿久津 孝弘



LA CUCINA GOLOSA 99

ラ クチーナ ゴローザ ノヴァンタノヴェ

東京都杉並区和田1-17-2 TEL:03-3380-6119
期間中の定休日: 月曜日 (祝日の場合は翌日)、第1火曜日

LUNCH 11:30-14:00 ¥2,050 **DINNER** 18:00-21:00 ¥4,530

ボルケッタ

豚肉に色々ハーブとニンニクを1日マリネして、1時間オープン焼きします。



シェフ:香西 思穂吏



LA VOGLIA MATTA

ラ・ヴォーリアマッタ荻窪店

東京都杉並区上荻1-7-1 ルミネ荻窪店 5F TEL:03-3393-1801
期間中の定休日: なし

LUNCH 11:00-22:00 (平日土 21:30) ¥3,245 **DINNER** 11:00-21:30 (日・祝 21:00) ¥3,245

鮮魚のアクアパッツァ (まるまる1尾)

各地の漁港から直送された鮮魚を、アサリやチェリートマト・オリーブやケッパーを使って美味しく仕上げました。魚から出る出汁と、トマトやオリーブの旨味が融合したスープを、イタリア料理週間に是非、お楽しみください。



シェフ:大山 勝



株式会社 フードライナー

Best Quality Wines & Foods



GHIOTTONE

ギオットーネ

東京都豊島区西池袋3-27-12 池袋ウエストパークビル1F TEL:03-3985-4178
期間中の定休日: なし

LUNCH 11:30-15:30 (LO 14:30) **DINNER** 17:00-22:30 (LO 21:30) ¥1,958

海老とズッキーニのニョクケッティ

海老とズッキーニのソースにジャガイモのニョクケッティ(パスタの一種:小さなニョッキ)を合わせました。海老のプリッとした食感とズッキーニの風味はニョクケッティと相性抜群です。ぜひこの機会にご賞味ください。



シェフ:長浦 啓二



CASA DI CAMINO

カーサディカミーノ

東京都国立市東1-14-22 1F TEL:042-505-5561
期間中の定休日:11月24日

LUNCH 11:00-14:00 ¥1,800 **DINNER** 18:00-21:00 ¥1,800

ムール貝とレモン ナポリの パスタグラニャーノのスパゲッティ

ムール貝、リモーネ、グラニャーノのパスタ、オリーブオイル、港町ナポリの食材で仕上げたパスタ。シンプルだからこそ、爽やかに感じるレモンの香りが心地よく、港町ならではのパスタです。



シェフ:川上 春樹



ACQUA SALUTE

小名浜美食ホテル アクア・サルーテ

福島県いわき市小名浜字辰巳町43-9 TEL:0246-68-7680
期間中の定休日:

LUNCH 12:00-14:30 ¥2,728 **DINNER** 17:00-19:30 ¥2,728

魚介うまみたっぷりのブイヤベース

その日とれた魚介を使った、サフラン風味のスープです!



シェフ:福岡 俊真



TRATTORIA ESSE

トラットリア エッセ

栃木県宇都宮市小幡2丁目7番5号 TEL:028-678-5526
期間中の定休日:11月19日

LUNCH 11:30-13:45 **DINNER** 18:00-21:30 ¥2,800

鮮魚のブチトマトとオリーブの白ワイン蒸し ひよこ豆のピューレ

その日に入荷したお魚をブチトマト、オリーブ、ひよこ豆と一緒にワインで蒸し焼きにします。ひよこ豆の甘さとトマトの酸味、オリーブのアクセントで飽きずに、ヘルシーな料理に仕上がっています。



シェフ:相馬 薫



LA VOGLIA MATTA

ラ・ヴォーリアマッタ大宮店

埼玉県さいたま市大宮区錦町630 ルミネ大宮店 ルミネ2 4F TEL:048-648-2448
期間中の定休日: 定休日なし

LUNCH 11:00-22:00 (LO21:30) **DINNER** 11:00-22:00 (LO21:30) ¥2,750

牛ヒレ肉のジェノバ風ステーキ

イタリア港町ジェノヴァがある小さな州、リグーリアの代表産物の一つバジリコ。そのバジリコのペーストとオリーブオイルや松の実、ニンニク、チーズなどで作る「ジェノバペース」ソースを使用したステーキをご用意しました。ジェノバペースの香り高い風味・味とステーキのハーモニーをお楽しみください。



シェフ:田中 肇



TAVERNA DEL SOLE

タヴェルナ デル ソーレ

埼玉県川越市久保町8-9 TEL:049-299-7772
期間中の定休日:11月19日

LUNCH 12:00-14:00 (LO) **DINNER** 18:00-21:30 (LO) ¥2,500

「仔ウサギとカルチョーフィのラグーの 玉ねぎ詰め エビイモのクレーマ」

ウサギを1羽丸ごとハーブとワインで蒸込み、ほくした肉を玉葱に詰めてローストし、エビイモのピューレと共に食するペルージャ風の蒸込み料理をお楽しみ下さい。



シェフ:馬場 剛

SHOP ITALIA

WEB MAGAZINE

あなたの知らないイタリアが、ここにある。





TRATTORIA FERMATA

トラットリア フェルマータ

埼玉県川口市戸塚境町31-1 TEL:048-234-1234

期間中の定休日:月曜日(祝日の場合は翌火曜日)

LUNCH 12:00-14:00(LO) 11:30-15:00(L.O.14:00) ¥3,500 **DINNER** 17:30~23:00(L.O.21:00) ¥5,000

鶏肉といろいろ野菜のローマ風煮込み

地中海料理ということでオリーブオイル、野菜を、ハーブをたっぷり使った体に優しくしかも滋味深い料理をご堪能ください



シェフ:山田 勉



TRATTORIA LAGUNA ROTONDA

とらとりあ らぐーな ろとんた

埼玉県朝霞市上内間木790-2 TEL:048-456-3500

期間中の定休日:11月18日ディナー 11月19日ディナー

LUNCH 11:00-15:00(LO14:00) ¥1,680 **DINNER** 17:30-22:00(LO21:00) ¥1,680

さいたま産ヨーロッパ野菜と魚介類のインサラータ

地元さいたまはヨーロッパ野菜の生産が盛んです。秋に最盛期になるラディッキオやフィノッキオと魚介類をシンプルにサラダ仕立てにしました。



シェフ:新妻 直也



CUCINA ITALIANA DIMMI

クチーナ イタリアーナ ディンミ

千葉県千葉市稲毛区小仲台2-8-14 サンプルC.B小仲台2F TEL:043-441-5754

期間中の定休日:11月24日

LUNCH 11:30-14:00 **DINNER** 18:00-20:30 ¥7,150

地蛤のスパゲティ アーリオオーリオ

今年も世界イタリア料理週間のための特別コースをご用意しました。地元千葉県産の蛤を使ったパスタの他、地中海を感じて頂けるコースとなっております。



シェフ:関口 豊



OSTERIA ANTICO GENOVESE

オステリア アンティコジェノベーゼ

千葉県千葉市中央区登戸1-13-22 シティファイブA棟101号 TEL:043-245-7055

期間中の定休日:11月25日

LUNCH 11:30-13:30 要予約 **DINNER** 18:00-21:00 ¥2,600

カモ肉のラグーのパッパルデッレ 牛ロースのタリアータ ルーコラとグラナーチーズ添え バルサミコソース

シンプルにレア気味にローストし、薄切りにしたところにバルサミコソース、ルーコラ、グラナーチーズで飾りました。これもトスカナ料理です。11月のメリーニ、マキャベリとのワイン会にもこちらを使わせていただきます。



シェフ:鈴木 康嗣



※写真は実車とは異なる場合がございます。※諸元・仕様ならびに装備は予告なく変更する場合がございますので、予めご了承ください。

ALFA ROMEO GIULIA 2.2 TURBO DIESEL SUPER

190 PS | 450 Nm | 7.2 seconds* : 0-100 km/h
*欧州仕様参考値



Alfa Romeo

alfaromeo-jp.com



TRATTORIA IL REGALO

トラットリア イル レガール

千葉県松戸市本町14-14 TEL:047-710-8646

期間中の定休日:不定休

LUNCH 11:30-14:30 ¥2,592 **DINNER** 17:30-21:30 ¥2,592

南イタリア風 前菜盛り合わせ

魚介を中心とした前菜の盛り合わせです。是非プロセッコと一緒に食事の始めにいただいでほしいです。

シェフ:折原 卓夫



ACQUA SALUTE KAMAKURA

アクア・サルウテ鎌倉

神奈川県鎌倉市御成町11-40 KNビル3F TEL:0467-81-3409

期間中の定休日:水曜日

LUNCH 11:00-15:00 ¥2,728 **DINNER** 17:30-21:00 ¥2,728

魚介うまみたっぷりのパイヤベース

その日獲れた鮮魚と貝類の旨味を凝縮したサフラン風味の美味しいスープ



シェフ:櫻岡 義明



ALCARETO

アルカレート

神奈川県小田原市多古329-1 TEL:0465-44-4693

期間中の定休日:11月25日

LUNCH 11:30-14:00 **DINNER** 17:30-21:00 ¥5,000

イカのファルチート

イタリア風 イカ飯
旬のイカに詰め物をし、フレッシュトマトと白ワインで蒸し煮にします。イカが全面にでた深い味わいの料理です。



シェフ:北村 健



INTERNATIONAL CUISINE SUBZERO

インターナショナル キジージュ サブゼロ

神奈川県横浜市中区海岸通1-1 TEL:045-662-1099

期間中の定休日:

LUNCH 12:00-14:00 ¥4,320 ¥7,020 **DINNER** 16:00-20:00 ¥9,720

オマール海老とカンパチのグリル オリエンタルな白ワインソースとクスクス添え

オマール海老とカンパチをグリルで香ばしく焼き、白ワインソースには、レッドカレー少々、パイマックルのアッシュで柑橘の香りをいかにしています。



シェフ:大井 務



LACCO AMENO

ラッコ・アメーノ

神奈川県小田原市栄町2-11-30 TEL:0465-43-8568

期間中の定休日:毎週火曜日、毎月第一月曜日

LUNCH 11:30-14:00 ¥1,500 **DINNER** 17:30-21:00 ¥1,500

メカジキの生ハムと生カキのフリッタータ 白トリュフ風味

当店はピZZA・パスタや多様な料理で地中海を表現しています。小田原で揚る新鮮な魚の料理を楽しんでください!



シェフ:船野 健治



MARESCO

マレスコ

神奈川県逗子市逗子7-3-49 クリオンハウス1F-B TEL:046-827-7020

期間中の定休日:水曜・第2木曜

LUNCH 11:30-15:00(LO 14:00) ¥2,178 **DINNER** 18:00-23:00(LO 21:30) ¥2,178

エイヒレの地中海煮込み

エイヒレは新鮮なうちに下処理をしてレモン、ニンニク、オリーブオイルで蒸し煮にする。味付けはいたってシンプルですがエイヒレの旨味とレモンの爽やかな酸味、歯ごたえがよいアクセントとなるイタリアで作っていたなかでも大好きな一皿です。



シェフ:柳沢 学



SOLIS

ソリス

神奈川県横須賀市 湘南国際1-2-8 TEL:046-874-8750

期間中の定休日:月曜・第2火曜

LUNCH 月~金 12:00-15:30(LO 13:30) ¥5,000~¥8,000 **DINNER** 土日祝 17:00-未定(LO 20:30) ¥5,000~¥8,000

コース内

地中海風カルトッチョ
三浦半島を包んで 佐島漁港であがった鮮魚、三浦半島の野菜、柑橘の塩漬、SOLISの庭で採れたオリーブなど三浦半島の魅力を包み込みオープンで焼き上げたお魚料理です。包みにナイフで切れ目を入ると立ち上る三浦半島の香りをお楽しみください。



シェフ:伊藤 亮太郎



TRATTORIA LE SARDE

トラットリア・レ・サルデ

神奈川県川崎市幸区南幸町2-13-3 TEL:044-555-0606

期間中の定休日:11月18日

LUNCH 11:30頃-14:00(LO 13:30) ¥2,000 **DINNER** 17:00-22:00(LO 21:30) ¥4,500

海の幸のサラダ

様々な旬の素材を使って地中海の雰囲気そのままだ。シチリア料理店ならではの一品をお送りいたします。



シェフ:安澤 典宏



TRATTORIA LEGAMI

トラットリア レガミ

神奈川県海老名市国分南1丁目6-27 TEL:046-408-1870
期間中の定休日:11月18日



LUNCH 11:30-14:00 ¥2,000-¥3,000 **DINNER** 17:00-22:00 ¥2,000-¥3,000

函館直送鮮魚の香草焼き
(仕入れにより魚の種類は異なります)

函館直送鮮魚の香草焼き(仕入れにより魚の種類は異なります)



シェフ: 菊持 恵一



YOKOHAMA DA HÔRI

YOKOHAMA DA HÔRI

神奈川県横浜市神奈川区反町3-19-6 浅井ビル1階 TEL:045-595-9688
期間中の定休日:月曜日 第1、3火曜日

LUNCH 11:30-14:00 ¥2,970 **DINNER** 18:30-22:30 ¥6,050

若狭湾直送!!
魚介類のプロデット サフラン仕立て

福井県若狭湾からの獲れたて新鮮魚介類をふんだんに使い、豪快で豪華な鍋仕立てにしました。



シェフ: 岩根 俊彦



TRATTORIA ARCI-GOLA

トラットリア アルチ-ゴーラ

新潟県柏崎市茨目3-1-48 TEL:0257-24-4402
期間中の定休日:11月19日

LUNCH 11:30-15:00(LO 14:00) ¥2,500 **DINNER** 17:30-22:00(LO 21:00) ¥5,000

和牛ヒレ肉とサーロインのグリル
(ミニ フィオレンティーナ)

各都市の伝統料理を楽しむコースに仕立てました



シェフ: 村山 雅彦

「写真はPlatto 2でお願します。」とのことですが、Platto 2になっています



CUCINA ITALIANA KENTARO

イタリア料理 ケンタロウ

富山県富山市堀川小泉町1-7-2 APHビル1F TEL:076-482-5525
期間中の定休日:11月20日 水曜定休

LUNCH 11:30-13:30 **DINNER** 18:00-21:00 ¥1,100

新湊産ズワイガニと帆立のテリーヌ

富山名産のズワイガニと帆立を練りこんだやわらかなムースです。下にはじゃがいものサラダ、上にはフレンチキャビア(鱒の卵)をのせ、一体感をだしています。



シェフ: 渡辺 健太郎



CUCINA ITALIANA SYMPOSIUM

イタリア料理シンポジウム

富山県富山市本町3-28 2F TEL:076-433-3088
期間中の定休日:11月20日水曜日

LUNCH 11:30-13:30 **DINNER** 18:00-21:00 ¥6,600

カジキマグロ、サンダニエレの生ハムと
ペコリーノチーズの包み焼、富山の天然キノコと共に。

乳製品はペコリーノチーズのみ使いコクを出し、低糖、低カロリーな生ハムで旨味と塩気をプラスしています。さらに低カロリーで食物繊維が豊富なキノコを使い旨味の相乗効果と季節感を出しています。塩味をハムやチーズなどの熟成間のあるまろやかでうま味のある物で補い塩を最小限に使い、ハーブやキノコで香りや食感、季節感を出しています。



シェフ: 廣野 智之



CUORE

クオーレ

富山県富山市西町8-2 TEL:076-493-2418
期間中の定休日:11月20日

DINNER 18:00-24:00(LO 23:00) ¥1,600

スパゲットーニ カチュッコ

ソースのカチュッコは、シェフの釣った魚のアラとクオーレ畑のトマトを使い、丁寧に煮詰めました。しっかりとした味わいになっておりますので、白ワインと共に楽しんでください!!



シェフ: 杉浦 健一



TRATTORIA GIUSTINO

トラットリア ジュステイーノ

富山県富山市星井町3-4-19 TEL:076-491-2541
期間中の定休日:11月26日

LUNCH 11:30-14:30 **DINNER** 17:30-21:00 ¥2,600~

前菜5品の盛り合わせ

イタリアで過ごした日々を思いだしながら、富山の季節感、その日の入荷状況に応じて内容を決めております。



シェフ: 浅井 宣博



CORSARO

コルサロ

石川県金沢市尾山町6-22 TEL:076-236-4665
期間中の定休日:不定休

DINNER 17:30-23:00 ¥6,000~

魚介のクスクス トラパネーゼ
(トラパニ風クスクス)

主として白身魚やカサゴ、アサリ、ムール貝、地元の赤イカ等魚介類でとった魚介のプロードをクスクスにたっぷりとしみこませた、北アフリカとシチリアは西のトラパニの文化 料理が融合した地中海の一品。



シェフ: 金山 貴永



CUCINA ITALIANA SE SON ROSE

クチーナイタリアーナセソンローゼ

山梨県甲斐市龍地域3579-13 TEL:0551-45-6809

期間中の定休日:木曜日

LUNCH 11:30-14:00 **DINNER** 18:00-21:00 ¥2,300



シェフ:磯山 光男

旬魚のリグーリア風

厳選した旬魚を山梨の美味しい水でアクアパッツァに仕上げます。



CUCINA ITALIANA NONNA GINIA

イタリア料理ノンナジーニャ

長野県東御市加沢682-2 TEL:0268-62-6780

期間中の定休日:

LUNCH 11:00-14:30(LO14:00) ¥2,980 **DINNER** 18:00-21:30(LO21:00) ¥5,500



シェフ:五十嵐 孝平

カチュッコ リヴォルノ風

いわゆる魚介のトマトスープ仕立て。僕が1年間過ごしたりボルノで学んだ「カチュッコ」。貝類とイカ、新鮮な魚。季節の海の幸をたっぷり使います。ポイントは赤ワインを使う事。料理の旨味を引き立てます。



ITALIA BUNKA SHOKUDO FOSCHI

イタリア文化食堂 ふおすき

岐阜県岐阜市早苗町 6-11-1 TEL:058-251-5331

期間中の定休日:11月18日、24日

LUNCH 11:30-14:00 ¥1,870 **DINNER** 17:30-20:00 ¥1,870



シェフ:高崎 征彦

ニード ディ ロンディネ

嫁の地元、イタリア国、エミリア-ロマーニャ州、カトリカ。中の詰め物を、くるくるロール状に巻いてオープンで焼いたパスタです。ロマーニャを代表するマンマの味をお楽しみください。



MACARONI

マカロニ

岐阜県大垣市鶴見町111-1 TEL:0584-84-8700

期間中の定休日:11月19日、11月20日 火曜日、第三水曜日

LUNCH 11:30-13:30 ¥2,640 **DINNER** 18:00-22:00 ¥2,640



シェフ:山中 剛

五島列島直送 鮮魚のカチュッコ

様々な魚介を煮込む漁師料理ですが、当店では五島列島からの新鮮な魚を使い活けタコ、イカ、アサリ、えびをハーブと共にニンニクをきかせて赤ワインで煮込んであります。現地では魚介にしっかりと火を加えますが、日本人の食味に合うように魚に関しては繊細な火入れを施して提供させていただいて ます。ニンニクを擦り込んだ自家製パンと共にお召し上がりください。



OSTERIA TIALOCA

オステリア ティアロカ

静岡県静岡市葵区鷹匠2丁目13-11-103 TEL:054-266-5495

期間中の定休日:11月20日 水曜日ランチディナー 金曜日ランチ

LUNCH 11:30-13:30 ¥1,600 **DINNER** 17:30-22:00 ¥5,000



シェフ:荒木 雅貴

骨付き仔羊のハーブロースト

低温でじっくりと焼き上げた骨付きの仔羊。柔らかく、臭みもありません。



FUCA

フーカ

愛知県豊橋市駅前大通り1-27-5 TEL:0532-54-6602

期間中の定休日:11月18日

DINNER 18:00-23:00 ¥2,500



シェフ:金子 周平

段戸牛もも肉のタリアータ

段戸山の麓で酒蔵 蓬萊泉の酒粕で育てられた牛肉は甘みがあり香りが高く、その赤身のもも肉を使ったタリアータです。24ヶ月熟成バルミジャーノヒオリーブオイルがさらに香りと旨味を増してくれま す。しっかりとした赤ワイン、中でも高樹齢のアリアニコを使ったカンティーナジャルディーノのドロコーネがとても合います。



LOCANDA DEL CUORE

ロカンダ・デル・クオーレ

愛知県東海市牛淵1025-1 TEL:089-955-1788

期間中の定休日:11月19日

LUNCH 12:00-15:00 ¥2,000 **DINNER** 18:00-21:00 ¥2,000



シェフ:青江 博

ファッソーネ牛のタリアータ

ピエモンテ州のブランド仔牛、ファッソーネ牛の肉質、味わいをトスカーナ州の厳選オリーブオイルと塩、コショウのみを使用し、シンプルに味つけし仕上げ、イタリアの恵みを地元冬野菜のサラダを添えてご堪能いただけます。



PIZZERIA BRACERIA CESARI!!

ピッツェリアブラチェリアチェザリ!!

愛知県名古屋市中区大須3-36-44 TEL:052-238-0372

期間中の定休日:11月20日

LUNCH 11:00-14:30 ¥3,240~ **DINNER** 18:00-22:00 ¥6,480~



シェフ:牧島 昭成

ピステッカ アッラ チェザリ

チェザリ特選アンガス牛のT又はLホーン厚切り肉をナボリの名工ステファノフェラーラ氏が組み上げた薪焼きグリル台で炭をあげ豪快にブラーチ(薪火焼き)します。ナポリ ヴィスヴィオ火山の溶岩プレートでお好みの焼き加減に焼いてお召し上がり下さい。



RISTORANTE EST

リストランテ・エスト

愛知県名古屋市中区極楽1丁目7番地 TEL:052-704-4455
期間中の定休日:11月19日

LUNCH 11:30-14:30 ¥5,000~ **DINNER** 17:30-21:30 ¥8,000~

北海道産牛サーロンのロースト 季節の野菜とともに

北海道の自然豊かな環境で育てられた牛は南イタリアで供される牛肉に通じる物があります。ほどよく脂の入ったジューシーなサーロインをじっくり時間をかけてローストしました。たっぷりの季節の野菜を添えるのも地中海風です。



シェフ:池田 正典



RISTORANTE YUGHINO YUGO

リストランテ ユギーノ・ユージョ

愛知県岡崎市本宿町南中町10-4 TEL:0564-77-7712
期間中の定休日:水曜日

LUNCH 12:00-14:00 ¥3,002 **DINNER** 17:30-21:30 ¥8,640

三河もも豚バラ肉のボルケッタ トスカーナ風(ランチ) 三河湾産の鮮魚と三河野菜のアクアパッツァ(ディナー)

イタリアで学んだ伝統料理、岡崎の歴史、地産地消との融合にこだわった料理を歴史的風致形成建造物でおもてなします。障害者、健常者、分け隔てなく本格イタリアンを楽しめる空間でありたいと願いを込めて造り上げたレストランとなっております。(バリアフリー、身体障害者用トイレ有)



シェフ:鈴木 勇吾



RIS. ITALY RESTAURANT

リス イタリア料理店

三重県伊賀市上野愛宕町1890 TEL:0595-51-6573
期間中の定休日:11月22日、23日、24日

LUNCH 11:30-13:30 **DINNER** 18:00-19:30 ¥4,070

南伊勢の魚介と伊賀の野菜のスパゲティ

三重県の海の幸と山の幸を合わせて軽く煮込んだソースです。南イタリアのオリーブオイルで仕上げます。



シェフ:野田 大介



CA' DEL VIALE RISTORANTE

カ・デル ヴィアーレ リストランテ

京都府京都市中京区西ノ京梅尾町117 TEL:075-812-2366
期間中の定休日:11月18日(毎週月曜日定休日)

LUNCH 11:30-14:00 ¥3,300 **DINNER** 18:00-21:30 ¥3,300

イタリア産 ウサギ背ロースのロースト ヘーゼルナッツとローズマリーノの香りで

ウサギ背ロースをそのあばら肉で巻き上げしっかりとローストした一皿。砕いたヘーゼルナッツをあしらいいモントスタイルで!



シェフ:渡辺 武将



CANTINA ARCO

カンティーナアルコ

京都府京都市中京区油屋町145 洋燈館1F TEL:075-708-6360
期間中の定休日:11月20日

LUNCH 14:00-16:30 ¥1,650 **DINNER** 18:00-24:30 ¥1,650

ムール貝といろいろお豆の Pastaミスタ

テーマは地中海料理なので長寿を意識して体に優しく"ほっと"癒される料理を意識しました。派手さはないですがずっと食べ続けたいくなる優しいお豆のソースの Pasta、フレッシュなミルクレーンムール貝を合わせています。いろいろなショートパスタを混ぜた Pastaミスタを使って。南イタリアを感じて頂きたいです。



シェフ:清水 美絵



IL FILO

イルフィエロ

京都府京都市中京区木屋町通御池下路上大阪町519 TEL:075-221-2788
期間中の定休日:毎週水曜日/木曜日(ランチタイム) ※ランチは前日までに要予約

LUNCH 12:00-14:00 ¥1,980 **DINNER** 18:00-22:00 ¥1,980

穴子のカツレツ地中海風

穴子のカツレツにトマトとバジリコのソースを添えています。



シェフ:和田 康則



DA UGO

ダ・ウーゴ

大阪府大阪市都島区都島北通1-2-4 TEL:06-6927-7009
期間中の定休日:水曜日定休

LUNCH 11:30-14:00 **DINNER** 17:30-22:00 ¥1,320(税込)

蛸とじゃが芋のサラダ

タコ(塩を含んでるので)は1時間以上 真水で煮込み柔らかくします。じゃが芋は塩水で茹でます。別々に調理して粗熱が取れたらオリーブオイル レモンお好みのハーブなどで仕上げます。冷やして前菜としても楽しめます。イタリア定番の組み合わせで 其々の違う食感が面白いです。僕ならロゼワインと相性がよいと思います。



シェフ:清水 靖昌



ITALIAN STAND GIGLIO

イタリアン スタンド ジリオ

大阪府大阪市中央区東心斎橋1-13-23 TEL:06-6227-8856
期間中の定休日:11月24日

DINNER 18:00-24:00 ¥880

ランブレットの煮込み

牛の第4の胃袋(ギアラ)の煮込み。トスカーナ名物の一皿。オリーブオイルとサルサヴェルデでボナベティート!



シェフ:末廣 隆平

ANTICO MARCHIO FONDATA NEL 1879
TORRE ANNUNZIATA - NAPOLI

Voiello



MASTER BRONZE-DRAWING TECHNIQUE
OVER 14% PROTEIN CONTENT.

OSAKA



LA CUCINA ITALIANA OPIUM

イタリア料理オピウム

大阪府大阪市西区靱本町1-7-14 TEL:06-6447-1044
期間中の定休日:月曜日定休

LUNCH 11:30-14:30

DINNER 18:00-21:00 ¥1,250

スパゲッティ・アッラ・プッタネスカ

ナポリが発祥とされる一皿「プッタネスカ」は婚姻風という意味の pasta。客引きに利用するほど美味しい、または買い物に行く時間の無い忙しい主婦が、家にある保存食で作ったから、とも言われています。アンチョビやオリーブ、ケッパーの塩味や唐辛子の辛味を利かせたトマトソースをご堪能ください。



シェフ:三宅 直哉

OSAKA



OSTERIA LA CICERCHIA

オステリア ラ チチェルキア

大阪府大阪市西区京町堀2-3-4 サンヤマトビル303 TEL:06-6441-0731
期間中の定休日:火曜日

DINNER 20:00-24:00 日曜日 14:00-23:00 ¥1,650

マッケロンチーニ・ディ・カンポフィローネの ムール貝ソース

マルケ州のマッケロンチーニ・ディ・カンポフィローネという細く長い卵麺とムール貝のソースを合わせます。同じくマルケ州の白ワインヴェルディキオと是非!



シェフ:津 久美子

OSAKA



OSTERIA PECORA POPOLA

オステリア ペコラポポラ

大阪府大阪市西区新町 2-16-2 阪田ビル 1階 TEL:06-6536-2839
期間中の定休日:11月18日

DINNER 18:00-22:00 ¥1,430

サルデーニャの代表的なパスタ、クルルジョネス

地中海の魅惑の島、イタリアのサルデーニャ島を代表するパスタ。中にミントとじゃが芋とチーズを合せて包んだ、麦の穂を形どったラビオリ。一つ一つ丁寧に店で手包みしています。見た目も可愛い素朴で優しい味わいの郷土感の溢れるパスタです。どこか懐かしい感じのするマンマの味をぜひ!



シェフ:吉田 考寛

OSAKA



PIANO PIANO

ピアノピアノノ

大阪府大阪市西区京町堀1-4-22肥後橋プラザビル1F TEL:06-6448-5774
期間中の定休日:日曜日

LUNCH 11:30-14:00 ¥1,100

DINNER 17:30-21:00 ¥1,100

イワシのマリネ

トラパニ産の塩をあてたイワシを、レモン、白ワインヴェネガー、ハーブやニンニクでマリネし、シチリア産の香り高いオリーブオイルと合わせました。新鮮なイワシの美味しさを、ストレートに感じていただける一皿です。



シェフ:原本 秀樹

OSAKA



PIZZERIA RISTORANTE PAPOCCHIO

ピッツェリア リストランテ パポッキオ

大阪府大阪市北区大淀南2-1-1 TEL:06-6442-7582
期間中の定休日:11月5日、11月11日、11月18日、11月25日

LUNCH 11:30-14:00 ¥5,500 **DINNER** 17:30-21:30 ¥5,500

牛肉と玉ねぎの白ワイン煮込

伝統的なナポリの料理です。牛肉は玉ねぎ、人参、セロリと共に5時間かけて煮込んでおります。結果、肉は究極に柔らかく、そのソースはクリームのようにまろやかに仕上がっています。是非、ご賞味下さい。



シェフ: 栗山 真一 エンツォ マスロ

OSAKA



RISTORANTE ITALIANO COLOSSEO

リストランテ イタリアーノ「コロッセオ」

大阪府大阪市中央区南船場3-2-6 大阪農林会館B1階 TEL:06-6252-2024
期間中の定休日:11月23日、11月24日 日祝日

LUNCH 11:30-14:00 ¥2,600 **DINNER** 17:30-21:30 ¥2,600

仔牛のロースト ゴルゴンゾーラのソース

イタリア独特なゴルゴンゾーラチーズで仔牛のローストを巻き込み、ほろほろと口の中でとろけるような味わいをお楽しみください。



シェフ: 佐々木 秀伸

OSAKA



SPLENDIDO

スプレンドィード

大阪府大阪市北区梅田2-5-25 ザ・リッツ・カールトン大阪 1F
TEL:06-6343-7020 (レストラン予約9:30-20:30) 期間中の定休日:なし

LUNCH 11:30-14:00 **DINNER** 18:30-22:00 ¥8,000

鯛のカルパッチョ フェネルとオレンジ、ピスタチオとセロリを添えて プーリア州のエキストラバージンオリーブオイルと共に

数百キロにもおよぶ地中海の海岸線で有名なイタリア南部のプーリア州では、新鮮な魚介類を使ったメニューが人気です。またプーリア州は高品質なオリーブオイルの生産でも知られ、魚介類との相性は抜群です。付け合わせのシチリア産のピスタチオと共にどうぞお楽しみください。



シェフ: アルド・キロイロ

OSAKA



TRATTORIA DA PUPI

トラットリア ダ ブーピ

大阪府大阪市福島区福島3-14-5 TEL:06-7713-1070
期間中の定休日:11月18日

DINNER 18:00-22:00 ¥3,000

スコッテリア

イタリアはルッカの冬のごちそう!!4種類以上の肉を玉ねぎ、にんじん、セロリ、そしていちばん良い赤ワインで煮込んだ一皿です



シェフ: 軒原 よし子

OSAKA



TRATTORIA IL FIORETTO

トラットリアイルフィオレット

大阪府吹田市山田東4-13-15 アパートメントカーリーネ101 TEL:06-6875-6877
期間中の定休日:11月24日

LUNCH 12:00-13:30 ¥4,860 **DINNER** 18:00-21:00 ¥4,860~

瀬戸内の天然魚のインパデッラと自家製硬質チーズ オマール海老とナッツ・青唐辛子のコンディメント

丁寧に抽出したオマール海老のエキスをナッツや香味野菜、香り高いオリーブオイルで和えた自家製コンディメントを瀬戸内の漁港から直送した鮮魚・自家製硬質チーズとあわせました



シェフ: 山口 幸男

OSAKA



TRATTORIA NICO

トラットリア ニコ

大阪府大阪市北区南森町2-1-18 TEL:06-6367-2020
期間中の定休日:日曜・祝日

LUNCH 12:00-15:00 **DINNER** 18:00-23:00 ¥1,650

ブロンテ産ピスタキオソースの Pasta

シチリア島のブロンテ村で取れるピスタチオは世界一美味しいと言われています。地中海気候に恵まれたシチリア島を代表する食材の一つです!イタリアのDOPで厳しく守られ認定されている香りが高く、素晴らしいコクのある料理をお楽しみ下さい!!



シェフ: 塩田 真治

OSAKA



TRATTORIA ROMANA

トラットリア ロマーナ

大阪府八尾市陽光園2-3-16 ツジタビル1 TEL:072-951-7536
期間中の定休日:11月24日

LUNCH 11:00-14:00 ¥1,700 **DINNER** 18:00-21:30 ¥1,700

ピスタチオとグアンチャーレのスパゲッティ

カリカリに炒めたグアンチャーレ(熟成させた豚ホホ肉の塩漬け)とシチリア産フレッシュピスタチオのペーストをからめて仕上げたスパゲッティです。濃厚で深いコクに加えて隠し味のレモンが爽やかに効いています。ぜひご賞味ください。



シェフ: ベッリ ステファノ

HYOGO



ANIMA MODERN ITALIAN RESTAURANT

アニマ モダン イタリアン レストラン

兵庫県神戸市中央区海岸通3丁目2-19 TEL:078-321-6848
期間中の定休日:11月25日

LUNCH 11:30-15:00(LO 14:00) ¥1,320~¥2,530 **DINNER** 17:30-23:00(LO 21:15) ¥3,300~11,000

ブラザート アル バローロの パッパルデッレ

北イタリア・ピエモンテ州の郷土料理。牛肉の塊を丸ごとバローロワイン(赤ワイン)に漬け込み長時間煮込んだものをラゲースソースとし、シェフ手作りの生パスタ「パッパルデッレ」と合わせ、28ヶ月熟成バルメザンチーズをトッピングした一皿です。



シェフ: アレッシオ タツファレツロ



ARTE SIMPOSIO

アルテ シンポジオ

兵庫県西宮市寿町5-16 TEL: 0798-22-1886

期間中の定休日: 火曜日

LUNCH 11:30-14:00(LO) ¥2,800 **DINNER** 18:00-21:00(LO) ¥5,500

クエのグリル、カーヴォロ ネロのソース

クエをグリルして、カーヴォロネロのビュールをソースにしました。クエは脂ののった大きなものを使っているのでふんわりと柔らかな食感に仕上がっております。カーヴォロ ネロのソースはクエでとったブロードを加えているのでクエとも相性が良く、ボリュームーな味わいです。



シェフ: 萩堂 桂輔



CASARECCIO

カサレッチョ

兵庫県尼崎市南武庫之荘1-22-23 TEL: 06-6432-3232

期間中の定休日: 火曜日 11月19日

LUNCH 11:30-14:00 ¥2,400 **DINNER** 18:00-22:00 ¥2,400

ツブ貝とカラスミのスパゲッティ

ツブ貝の旨味たっぷりのオイルベースソースに、カラスミをかけたパスタです。海の香りあふれるパスタと、白ワインとの相性はぴったり!口の中に幸福な美味しさが広がります。



シェフ: ファブリツィオ・ヴァレンティニ



IL PUMO

イル・プーモ

兵庫県西宮市甲子園口3-21-4 TEL: 0798-27-5708

期間中の定休日: 不定休

DINNER 17:00-22:00 ¥1,566

自家製キタツラ 仔羊とパブリカの煮込みソース アブルッツォ風

2003年、イタリアで修行した時に覚えたアブルッツォ州の伝統的手打ちパスタとそれに合わせる定番の羊とパブリカのラグー。秋から冬にかけて毎年作る一皿です。ぜひご賞味ください。



シェフ: 仁井 康博



P.E.C.

ペック

奈良県奈良市押熊町2202-6 TEL: 0742-51-1256

期間中の定休日: 11月18日

LUNCH 11:30-14:00 ¥3,500 **DINNER** 17:30-20:30 ¥3,500

太刀魚のフリット

地中海料理では鰯などの小魚をよくフリットにしますが、今回は日本でもお馴染みの太刀魚をフリットにしました。三枚おろしにして身と骨を別々に揚げ、骨も召し上がって頂けるようにしてみました。オクラのケッカソースでスッキリと。



シェフ: 小林 寛史



TRATTORIA PIANO

トラットリア ピアノ

奈良県奈良市橋本町15-1 TEL: 0742-26-1837

期間中の定休日: なし

LUNCH 11:00-14:30 **DINNER** 17:00-23:00 ¥1,890

高知県土佐清水直送 海援鯛と十津川ぶなしめじのアクアパッツァ

高知県から直送されるお魚と、奈良県吉野で作られる、ぶなしめじをアサリのスープと白ワイン・ドライトマト・ケイパーで軽く煮込んだアクアパッツァです。オリーブオイルはサビナ産エキストラ・ヴァージン・オリーブオイルD.O.P.を使用。日本の食材でイタリアを感じて頂ければと思います。



シェフ: 稲次 知己



CARATELLO

カラテッロ

和歌山県和歌山市九番丁10番地 九番丁ビル1F TEL: 073-499-4535

期間中の定休日: 日曜日 第三月曜日

LUNCH 11:30-14:30 **DINNER** 17:30-22:00 ¥6,600

トスカーナ風前菜/ピチのポマローラ/牛肉のタリアータ/ズッパイングレーゼ/カフェ

野菜、肉、豆といった食材をバランス良く使いこなすのがトスカーナ料理。茹でた白インゲン豆、青い草の香りと辛味のあるオリーブオイル、塩気の強い生ハムやサラミなどお楽しみください。



シェフ: 江村 光二郎



OLTRE ITALIANO

オルトレ・イタリアーノ

鳥取県鳥取市末広温泉町753 ルネスかわとビル 2F TEL: 0857-21-9787

期間中の定休日:

DINNER 18:00-24:30 ¥1,650

親ガニのパスタ

親ガニの出汁を吸わせたパスタをコラトゥーラで味付けした内子と一緒に召し上げて下さい。



シェフ: 堀川 猛



PINOROSSO

ピノロッソ

島根県鹿足郡津和野町後田口284 TEL: 0856-72-2778

期間中の定休日: 11月21日

LUNCH 11:00-14:00 ¥1,800 **DINNER** 17:30-21:00 ¥1,800

浜田産鮮魚のアクアパッツァ

浜田港で捕れた新鮮なお魚を使ったアクアパッツァです。当日の入荷次第で、食材は変わります。



シェフ: 赤松 健二



MIYAJIMA BOCCA AL-CHÉ-CCIANO

宮島ボッカ アル・ケッチャーノ

広島県廿日市市宮島口1丁目8-14 1F TEL:0829-56-5350

期間中の定休日:11月19日 火曜定休

LUNCH 11:30-14:00 **DINNER** 18:00-20:30 ¥2,750~

本日の鮮魚とムール貝の緑のアクアパッツァ

海の幸と野菜が豊富な広島ならではの一品、魚介のスープに加えたナッツベースのルッコラのペーストが味にコクと奥深さをプラスしています。本店のある山形をはじめ日本中の美味しいが集まったお店が宮島ボッカアル・ケッチャーノです。



シェフ:佐々木 健



RISTORANTE ALVERO

リストランテ アルヴェロ

広島県広島市中区東白島町9-10 TEL:082-511-3100

期間中の定休日:11月18日

DINNER 18:00-20:00 ¥6,600

海 2019 ALVEROから

青い海に見立てたスープに、帆立貝、地海老、イカ、のどぐろの蒸し焼きをのせた彩が魅力のひとつ。



シェフ:木村 忠敬



DOMUS FUKUOKA

ドムス フクオカ

福岡県福岡市中央区今泉1-18-25 TEL:092-791-5130

期間中の定休日:不定休

LUNCH 11:30-14:00 ¥2,000 **DINNER** 18:00-21:00 ¥3,000

ローマのアマトリチャーナ

ローマに行ったら必ず食べないといけない一品です。トマトベースにパンチェッタ、玉ねぎ、ペコリーノロマーノの最高な組み合わせ。



シェフ:アントニオ・マリアーニ



TEATRO IUKI

テアトロ イウキ

福岡県福岡市博多区下川端町10-16 アメックス博多 1F TEL:092-262-8331

期間中の定休日:毎週火曜日、毎月第4水曜日 11月19日

LUNCH 12:00-13:30 ¥5,500 コース料理 **DINNER** 17:30-21:30 ¥7,480

福岡の鮮魚を使用したスープ

九州福岡ならではの、鮮魚、野菜を使用したスープメインのお魚料理として提供しますので是非ともお楽しみください。

スープ?



シェフ:松岡 悠樹



PIZZERIA E TRATTORIA DA GINO

ピッツェリア・エ・トラットリアダジーノ

佐賀県佐賀市神野東3丁目7-13 TEL:0952-30-8955

期間中の定休日:毎週月曜日

LUNCH 11:00-14:30 ¥2,800 **DINNER** 18:00-21:00 ¥3,300

魚貝たっぷりリングイネ

新鮮な魚介類(イカ、タコ、アサリ、エビ、ホタテ、ムール貝、ハマグリ)をふんだんに使った、スペシャルバスタです。複数人でシェアしてお楽しみください。



シェフ:沖津 健



PIACEVOLE

ピアチェーボレ

長崎県長崎市銀屋町 2-16 TEL:095-825-1222

期間中の定休日:11月18日 月曜定休

LUNCH 11:30-14:00 ¥2,200~¥2,640 **DINNER** 18:00-21:00 ¥2,200~¥2,640

長崎特選 からすみのパスタ

長崎近海産の旬の魚介をソースベースからとり、具だくさんに仕上げます。パスタ、魚介をまとめるからすみの風味と香り。まさに長崎という一品です。



シェフ:今道 康弘



GIGLI

ジーリ

宮崎県宮崎市中央通3-22 高野ビル 2F TEL:0985-55-0780

期間中の定休日:不定休

LUNCH 12:00-13:30 **DINNER** 18:00-22:00 ¥6,000~

宮崎産鰯のカツレツ 佐土原ナスのカボナータ添え

宮崎採れの活鰯を使用した、サクサクのカツレツと付け合わせに佐土原ナスのシチリア風カボナータを添えました。淡泊な味ですが、旬で油の乗りが良い鰯をイタリアン料理の技法で仕上げた一品になります。



シェフ:外山 慎



BISBOCCIA

ビスボッチャ

鹿児島県鹿児島市中央町21-27 南香国ビル1F TEL:099-206-3099

期間中の定休日:毎週日曜日

LUNCH 11:30-14:00 ¥900~ **DINNER** 18:00-22:00 ¥2,500

ひなもりポーク肩ロースソテー

歯切れのいい食感と高タンパクで低カロリーなおかつジューシーなお肉です。お店ではワイン片手に豚肉のいろんな部位を楽しめますよ。



シェフ:安業 洋三



CASA DI NONNO

カーサ・ディ・ノンノ

鹿児島県始良市加治木町反土2670-1 TEL:0995-63-4352

期間中の定休日:

LUNCH 11:30-14:00 ¥1,700~ **DINNER** 18:00-21:00 ¥3,500~

錦江湾で漁れた魚介のカルトッチョ

魚介のイメージがあまりない鹿児島ですが、錦江湾でとれる魚介を紙に包んで焼き上げます。

紙を開けた時の香りも一緒に楽しんでいただければ幸いです。



シェフ: 寺師 知宏



DIECI10

ディエチ

鹿児島県鹿児島市中央町32-5 TEL:099-206-5110

期間中の定休日: 毎週火曜日

LUNCH 11:00-13:30 ¥1,000~ **DINNER** 18:00-24:00 ¥3,000~

長崎産芳寿豚の包み焼き

生でも食べられる貴重な豚。その素材をビザ生地で包み窯で仕上げます。肉の旨味が閉じ込められ肉質はしっとり脂肪が美味い。素材と窯を合わせた一品。



シェフ: 山下 雷太



IL MARRONE

イルマッローネ

鹿児島県鹿児島市西千石町7-28 清滝ビル1F TEL:099-224-9333

期間中の定休日: 毎週月曜日 (祝日の場合は火曜日が定休日)

LUNCH 11:30-14:00 ¥1,000~ **DINNER** 18:30-22:00 ¥3,000~

ペポーゾ (黒毛和種牛すね肉の赤ワイン煮込み)

黒毛和種の牛すね肉を黒粒胡椒と一緒に赤ワインで長時間煮込み、刺激のかつぽつとする味わいに仕上げました。



シェフ: 外山 祐樹



PICCOLOMONDO

ピッコロモンド

鹿児島県鹿児島市東千石町5-25 TEL:099-222-1609

期間中の定休日: 月曜日、火曜ランチ

LUNCH 11:45-13:30 (LO) ¥1,600 **DINNER** 18:00-21:30 (LO) ¥1,600

天使のエビのソテー、 ハーブとガーリック風味

ふりふりの天使の海老をサッと焼いて、シンプルに香草とんにくで香りをつけています。素材自体にうまみと塩気があるので仕上げはオリーブ油だけです。



シェフ: 隈元 修二



RISTORANTINO IL CIPRESSO

リストランティーノ イル チブレッツ

鹿児島県鹿児島市東千石町8-9 TEL:099-222-1713

期間中の定休日: 11月18日

DINNER 18:00-20:30 ¥5,500

カチュッコ風魚のスープ

cucina mediterraneaという思い浮かべるのは魚介やたくさんの野菜です。私が13年住んでいたトスカナは内陸の丘のイメージが大きいです。沿岸にあるリヴォルノは魚料理で有名です。イタリアにも負けないくらい魚介の豊富な鹿児島、特に今の時期とても美味しいタカエビでしっかり出汁をとったリヴォルノ名物カチュッコ風の魚介のスープをぜひ味わってください。



シェフ: 吉福 圭一朗



TRATTORIA CILIEGIO

トラットリアチリエージョ

鹿児島県鹿児島市武1-9-17 BLDMII 101号 TEL:099-828-8354

期間中の定休日: 不定休

LUNCH 11:30-13:30 ¥2,160 **DINNER** 18:00-22:00 ¥2,160

塩水ウニとイカ墨を練りこんだタリオリーニ

イカ墨を練りこんだ手打ちパスタに鮮度抜群の塩水ウニのシンプルながら濃厚なソースで海の恵みを存分に堪能できる一皿に仕上げました。



シェフ: 長島 康文



TRATTORIA LA CAMPANIA

カンパーニア

鹿児島市鷹師1丁目4-7 山下ビル1F TEL:099-258-3750

期間中の定休日: 月曜日

LUNCH 11:30-14:00 ¥1,320~ **DINNER** 18:00-22:30 ¥3,520~

POLPI AFFOGATI

溺れダコ (ナポリ風タコのやわらか煮)

ナポリ人は、とにかくタコが好き!
鹿児島県長島町の新鮮な"タコ大王"を使って、トマトと一緒に煮込んでいます。



シェフ: 米満 暁

Pizzeria in Giappone



dissapore

ナポリとイタリアの財産として根付き、それらの代名詞として栄えてきたもの、それがピッツアです。

「ピッツア」は数少ない、翻訳の必要のない言葉です。想像するだけで、脳内が刺激され、味覚を満たしたくなるのではないのでしょうか。

日本では、その歴史は比較的浅いものです。90年代半ばまでは、現に、丸くかたどった生地の上には、マヨネーズから照り焼きチキン、さらには、たらこに至るまで、ナポリのピッツアのそれとはかけ離れた材料が載せられており、美味しさも味のバランスもないがしろにされていました。

その後、勇敢な者たちが、ナポリに向かい、そして、国に戻ったのちに、美味しいピッツアの作り方を伝授したのです。

日本で開店した最初のナポリピッツアのお店は、ピッツアの作り方を伝授したナポリ生まれの人々なしでは成り立たないものでした。

もしイタリア人が日本の技術を受容したら、素材の本質を引き出していることへの賞賛を贈るということ以外に、

日本人が、イタリアではそのような素材を使用することが真のピッツアであるということを理解し、

それを尊重してくれたという理由にほかなりません。

現在では、日本で、イタリア人、日本人それぞれが経営しているものの中でも、真の美味しいピッツェリアを見つけることが可能です。

その中には、二つの美食文化が融合しているものもあります。

在京イタリア大使館協力のもと、Garage Pizzaのアントニオ・フチート氏によって編纂されたこの案内書を使用して、

名だたるピッツェリアの中でも、上質なピッツアを食べることができるお店を皆様にご紹介したいと思います。



Garage Pizzaとは

Garage Pizzaはピッツアのみをテーマにした出版プロジェクトです。フードライターであり、また食分野のインフルエンサーでもあるアントニオ・フチート氏(別名Tanzen Vs. Pizza)によって考案されたものであり、食の世界に関する意見をまとめたマガジン「Dissapore」の経験が活かされています。

Garage Pizzaは、世界を虜にしてきたピッツアの様々な特徴や歴史を語ることを目的に、その真っ白な具のない生地のような状態でスタートしました。

この出版プロジェクトはカジュアルで友好的な一面を持ちますが、専門的な側面も兼ね備えています。Garage Pizzaは、情報を発信し(デジタル形式でもそうでなくても)、育成にも従事し、「コミュニティ」に焦点を当てながらピッツア業界の特徴や歴史を深めていくことを目指しています。ピッツアを愛し、ピッツアを食べる人の専門的な意見をまとめた信頼できる案内書となっており、Garage Pizzaの内容はイタリア語だけでなく、英語や日本語でも閲覧可能となっています。

TOKYO BUNKYO-KU



PIZZERIA DA GIORGIO

ピッツェリア・ダ・ジョルジョ

東京都文京区湯島3-37-14

03-5826-4300

シェフ: 徳山 志英



LUNCH 11:30-14:30 ¥2,600

DINNER 17:30-22:00 ¥2,600

期間中の定休日: 11月19日

-GIORGIO- 6種のチーズを使ったピッツアロートロ

モッツアレラ・ゴータ・ゴルゴンゾーラ・タレジヨ・パルミジャーノ・ペコリーノの6フォルマッジとマッシュルームとルーコラをロール状のピッツアの中に閉じ込めたGIORGIOオリジナルピッツア

TOKYO CHUO-KU



THE PIZZA BAR ON 38TH

ピッツァバー on 38th

東京都中央区日本橋室町2-1-1

マンダリン オリエンタル東京内 ピッツァバー on 38th

03-3270-8800 シェフ: ダニエレ カーソン



LUNCH 11:30-14:30 PIZZINO ¥3,000

DINNER 17:30-22:00 BUFALA ¥3,000

期間中の定休日: なし

"PIZZINO トリュフの香るマスカルポーネチーズのピッツィーノ BUFALA“ブファラ” トマトと水牛のモッツアレラ パジル"

当店では、イタリア産オーガニック小麦を使用し、総重量に対し80%の割合でたっぷり水を含ませた生地を48時間かけて熟成させることで、口当たり軽やかなピッツアに仕上げています。

TOKYO CHUO-KU



PIZZERIA IL TAMBURELLO

ピッツェリア・イル・タンブレロ

東京都中央区日本橋堀留町1丁目2番9号

DIG DUGIF#B 03-6661-6628

シェフ: 大坪 善久



LUNCH 11:30-14:00(LO13:30)
¥1,000(ランチタイムはランチメニューのみ)

DINNER 17:00-23:00(LO22:00)
¥3,500(コース、但し4名様から)

期間中の定休日: 11月24日

タルトuffaータ

イタリア産のサマートリュフを使った香り高いペーストとモッツアレラチーズゴルゴンゾーラのピッツア、松の実とハーゼルナッツ入りの蜂蜜添え (¥2,100)



THE KITCHEN SALVATORE CUOMO GINZA

ザ キッチン サルヴァトーレ クオモ 銀座

東京都中央区銀座1丁目13-15 ダイワロイネットホテル 銀座2F
03-3538-0565

シェフ:ラッフェレ・クオモ



LUNCH 11:30-15:30 (LO14:30、土日祝はL.I. 15:00)
ランチbuffet ¥1,650(土日祝はドルチェbuffetも付いて¥2,000)

DINNER 17:30~23:30(L.I. 22:30 / L.O. 22:30 / DRINK L.O. 23:00)
Pizza D.O.C~ドック~

期間中の定休日:ダイワロイネットホテルの休館日等に準ずる

Pizza D.O.C~ドック~

完熟チェリートマトと、厳しい生産規定D.O.Cに認定された水牛ミルク100%のポッコンチーニを使用。まさに、ナポリを表現したシンプルかつ贅沢なピッツァです。ナポリピッツァ世界コンペティションを受賞したこのPizzaは、SALVATOREグループでも自慢の逸品。



NAPULE (AOYAMA)

ナブレ 南青山本店

東京都港区南青山5-6-24
03-3797-3790

シェフ:瀧山 亮介



LUNCH 平日11:30-14:00(L.O.) 土日祝11:30-14:30(L.O.)
Terramia(¥2,600)、Napoletana S.T.G(¥2,500)

DINNER 平日:18:00-22:00(L.O.) 土日祝:17:30-22:00(L.O.)
Terramia(¥2,600)、Napoletana S.T.G(¥2,500)

期間中の定休日:なし

Terramia Napoletana S.T.G

ナポリ近郊、ヴェスーヴィオ火山の麓で取れる希少なトマトをふんだんに使ったスペシャルピッツァ。Terramiaは、濃厚な水牛のモッツァレラチーズにアンチョビの塩気が絶妙なバランスの黄色トマトのピッツァ、Napoletana S.T.G は燻製モッツァレラチーズと黒胡椒がアクセントの赤色トマトのピッツァです。



L'INSIEME

リンシエメ

東京都江東区亀戸1-31-7
03-5858-9713

シェフ:松丸 俊輔



LUNCH 11:30-14:00 ¥2,400

DINNER 17:30-21:30 ¥2,400

期間中の定休日:11月18日、11月24日

Marinara bianca con Calamari Fritti

ダッテリーニトマト、ポモドリニジャッラをのせ、シンプルにマリナーラピアンカに。その上に豪快にカラマリフリットをトッピング。見た目にも楽しい1枚。



PIZZERIA E TRATTORIA DA ISA

ピッツェリア エトラットリア ダ・イサー

東京都目黒区青葉台1-28-9 03-5768-3739

シェフ:山本高徳



LUNCH 11:30-14:00 ¥2,000

DINNER 17:30-22:00(LO21:45) ¥3,500

期間中の定休日:月曜日

Margherita

xx



PST PIZZA STUDIO TAMAKI (HIGASHI AZABU)

PST ピッツァ スタジオ タマキ(東麻布)

東京都港区東麻布1-24-6 03-6277-8064

シェフ:仲里 翼



LUNCH 12:00-15:00 ¥2,000

DINNER 17:00-22:00 (土日祝LO21:00) ¥3,500

期間中の定休日:火曜日

Pizza TAMAKI

xx



SOLONOI

ソロノイ

東京都目黒区中根1-7-3 オフィス都立大ビル1階
03-6421-2875

シェフ:名取 洗二郎



LUNCH 11:30-14:00 ¥2,000

DINNER 17:30-22:00 ¥2,484

期間中の定休日:火曜日

Don PEPPE ドンペッペ

中心には水牛のモッツァレラを使用したマルゲリータ、コルニチョーネは折りたたんで辛口サラミとリコッタチーズを包みました。師匠であり尊敬するペッペさんに捧げるピッツァ。味わいはもちろんその形も華やかでほかにないものです。



OPPLA! DA GTALIA

オップラ ダジターリア

東京都練馬区関町北2-28-7 小澤ビル1F
03-6339-6936

シェフ:野間 裕介



LUNCH 12:00-14:00 ￥2,268

DINNER 17:30-21:30 ￥2,376

期間中の定休日:11月20日 毎週水曜日

N・M・P エヌ・エム・ピー

ナボリの定番 サルシッチャエ フリアリエリです。2015年ナポリピッツァ職人選手権・スタジオーネ部門で2位を受賞したピッツァです。北海道の小麦粉、練馬の青葉、武蔵野の豚、イタリアの燻製モッツァレラ、世界一の黒胡椒。生産者の顔が見え、心のこもった食材だけで焼き上げています



L'ANTICA PIZZERIA DA MICHELE TOKYO EBISU

アンティーカー ピッツェリア ダミケーレ 東京 恵比寿

東京都 渋谷区 恵比寿 4-4-7,1F 03-5447-3800

シェフ:田嶋 真次



LUNCH 11:30-14:30

DINNER 17:30-22:00

期間中の定休日:なし

Margherita doppia mozzarella

150年の歴史があるナポリ本店と同じ食材で、ナボリのマエストロから学んだ同じ製法で作上げたマルゲリータを日本でも堪能ください。



PIZZERIA DA PEPPE NAPOLI STA'CA (KOMAZAWA BRANCH)

ナポリスタカ 駒沢店

東京都世田谷区上馬4-5-1 03-5787-6475

シェフ:Giuseppe Errichiello



LUNCH 11:30-14:30
¥1,200 (パスタまたはピザ&サラダ+お通し二つ)
¥1,800 ドン・サルヴォ ランチ(ランチと同様ですが、
人気ピザ ドン・サルヴォを楽しめます)
¥2,200 魚介ランチ(¥1,200ランチと同様+魚介リングイネ)

DINNER 18:00-20:00 セットメニュー無

期間中の定休日:なし

Don Gino

ブロヴォラチーズ、リコッタチーズ、ナポリサラミ、バジル、グラナパダーノの粉チーズを使ったスペシャルピッツァ。



MASSIMOTTAVIO

マッシモッタヴィオ

東京都杉並区永福4-4-4

03-6802-7648

シェフ:ミニクッチ マッシモッタヴィオ



LUNCH 11:30-14:30 (LO14:00) ￥2,600

DINNER 17:30-22:30 (LO21:30) ￥2,600

期間中の定休日:水曜定休日

"MASSIMOTTAVIO (マッシモッタヴィオ)

モッツァレラチーズ、フレッシュトマト、パルミジャーノ、オレガノ、ルッコラ 生ハム等"

軽くてモチモチの生地が自慢のナポリ伝統のピザです。是非食べに来てください。



LATRIPLETTA

ラ・トリプレッタ

東京都品川区小山3丁目13-12

03-6451-3537

シェフ:太田 賢二



LUNCH 11:30-14:00 ￥2,300

DINNER 17:30-22:00 ￥2,300

期間中の定休日:11月19日

オリベッラ

ナポリ修業時代に食べた一番豪華なPizza



LA・PALA

ラ・パラー

東京都多摩市山王下1-13-6 マンションサザンヒル1F

042-339-7888

シェフ:下田昇司



LUNCH 11:30-14:00 ￥2,350

DINNER 17:00-21:00 ￥4,000

期間中の定休日:毎週 木曜日、毎月第2水曜日

ピッツァ DOC

サレロ産 水牛のモッツァレラとフルーツトマトを合わせることで酸味・甘み・クリーミーなニュアンスを持たせたピッツァです。



PERTE.

ペルテ.

千葉県千葉市稲毛区小仲台2-12-15
043-386-3702
シェフ: 鈴木 充高



LUNCH 11:30-14:00 ¥3,240

DINNER 17:30-21:00 ¥3,240

期間中の定休日: 11月18日

Pizza Pancetta cotta dolce e Provola

くんせいしたチーズとパンチェッタエツタドルチェの甘み、ルッコラ、パルメジャーノのハーモニー



PIZZERIA DA CIRO

ピッツェリア ダチーロ

京都府京都市左京区浄土寺西田町75
075-744-1228
シェフ: 中野 剣司



LUNCH 11:00-14:30 ¥2,068 (税抜き¥1,880)

DINNER 17:00-21:00 ¥2,068 (税抜き¥1,880)

期間中の定休日: 11月18日

ナポリ直送水牛モッツァレラのマルゲリータ

ナポリ直送水牛モッツァレラチーズ、国産ミニトマトを使ったスペシャルなマルゲリータです。京都で唯一のナポリピッツァ専門店、本場の味を追求した本物のナポリピッツァをお召し上がりください。



PIZZERIA OSTERIA BABBO

ピッツェリア オステリア バッボ

神奈川県小田原市国府津2丁目3-25
0465-25-3135
シェフ: 石田 孝信



LUNCH 11:30-14:30 ¥1,620

DINNER 18:00-21:30 ¥1,620

期間中の定休日: 11月18日

ピッツァ ノルチーナ

キノコ、自家製サルシッチャ、クルマシ、ボルチーニ茸とトリュフ香るピッツァ。イタリア直輸入の薪窯でふんわり焼き上げます。



PIZZERIA NAPOLETANA DA YUKI

ピッツェリア ナポレターナ ダユウキ

京都府京都市左京区岡崎円勝寺町36-3 075-761-6765
シェフ: 鎌田 友毅



LUNCH 12:00-14:30

DINNER 18:00-22:00

期間中の定休日: 11月18日

黄金のマルゲリータD.O.C

イタリアのピッツァ用に育てた高品質の黄色のプチトマトと当店で直輸入しているカゼルタ産水牛のモッツァレラチーズをふんだんに使用して作る、ナポリの太陽を感じれるPizzaです。



PIZZERIA VENTO E MARE NIIGATA

ピッツェリア ベントエマーレ ニイガタ

新潟県新潟市中央区東大通2-3-5 025-385-6646
シェフ: 牧野 貴仁



LUNCH 11:30-14:00 ¥1,000

DINNER 18:00-22:00 ¥3,000

期間中の定休日: 11月18日

生ハムとボルチーニ茸のマルゲリータ

マルゲリータベースにボルチーニ茸を散りばめ焼き上げ、生ハムを乗せた当店おすすめの一品です。モッツァレラチーズやパルメジャーノチーズ、ボルチーニ茸から生ハムまで、イタリアから直輸入した食材をふんだんに使っています。外はサクっと中はモチモチ ジューシーな当店自慢のPIZZAを是非お楽しみください!!



SOLOPIZZA NAPOLETANA NAGOYA EKITEN

ソロピッツァ ナポレターナ名古屋駅店

愛知県名古屋市中村区名駅3-28-12 大名古屋ビルヂング1F
052-581-3188
シェフ: 牧島 昭成



LUNCH / DINNER 11:00-23:15 ¥594

期間中の定休日: なし

「ピッツァマルゲリータ」シンプルに美味しい看板ピッツァ

ナポリから輸入する最高級的小麦粉を使った生地、シェフ牧島拘りのオリジナルトマトソースを使った、ナポリから直輸入するチーズを使った拘りのマルゲリータ。



TOUNOU RESTAURANT SEISYUNNOSATO IN DA TOMMY

陶農レストラン 清旬の郷 DA TOMMY

長崎県東彼杵郡波佐見町長野郷588-3 0956-85-6288
シェフ:宮田 純



LUNCH 11:30-14:00 ¥1760

DINNER 17:30 - 20:00 ¥1760

期間中の定休日:11月20日

ピッツァ・マイルス

ハムのジューシーさと、焼くことによってさらに甘みを増したコーンとの絶妙なバランス。生クリームが入っているのにサッパリとしていて、何枚でもいけちゃいます。小麦粉からチーズまで全てイタリア産の素材を使用し、生地のお感や味も本場に近づけるよう提供しております。



L'ORO DI NAPOLI

ロロディナポリ

鹿児島県鹿児島市中央町16-5 2F
099-254-6117
シェフ:金氣 大士



LUNCH 11:30-14:00 ¥1,000-

DINNER 18:00-21:00 ¥3,000-

期間中の定休日:毎週日曜日,不定休あり

マルゲリータ

王道のマルゲリータ!!粉・モッツアレラチーズ・トマトソース・オリーブオイルはイタリア産使用!



IL FORNO DORO

イルフォルノドーロ

熊本県菊池市大琳寺151-1
0968-36-9992
シェフ:原田 将和



11:30-22:30(L.O.22:00)アイドルタイムなし
LUNCH ¥2,000(税抜) / DINNER ¥2,000(税抜)

年中無休

マルゲリータブーフアラドッピオ

ピッツァといえはマルゲリータ。さらに水牛モッツアレラを使用したマルゲリータといえはナポリを代表するピッツァです。今回DOPのブーフアラを堪能していただきたく125グラムの水牛のフレッシュモッツアレラをまるごと一個ピッツァにトッピングさせていただきます!



PIZZERIA IL TIMBALLO

ピッツェリア イルティンバロ

鹿児島市谷山中央2-4119-4 村田ビル1F
099-813-8277
シェフ:藤田 学



LUNCH 11:30-14:30 ¥1,188~¥1,620

DINNER 18:00-22:00 ¥1,188~¥6,480

期間中の定休日:毎週火曜日

マルゲリータ

当店のメインはナポリの職人が作った窯で焼く本格的なナポリピッツァです。国産の粉とイタリア産のものをブレンドして作られるピッツァは口当たりが軽くスカッとした食感です。



CIELO PIZZA&PASTA

シエロ ピッツァアンドパスタ

鹿児島県鹿児島市山下町16-24森ビル1F
099-295-0244
シェフ:大山 一三



LUNCH 11:00-14:00(土日祝のみ) ¥1,100~

DINNER 17:30-21:00 ¥3,000~

期間中の定休日:なし

クアトロフォルマッジ

当店の一番人気メニュー。マスカルポーネを使ってまろやかに仕上げているので、どなたでも食べやすくなっています。コルニチョーネを小さめにとって、チーズをより生かした一枚です。



POSILLIPO CUCINA MERIDIONALE

ポジリポ クッチーナ メリディオナーレ

沖縄県豊見城市瀬長174番地5 098-851-1101
シェフ:二本 剛



LUNCH 11:00-15:00 ¥1,320

DINNER 19:00-23:30(L.O 22:00)

期間中の定休日
レストランまでお問い合わせください

マルゲリータ・ポンティコルボ

プレミアムモッツアレラチーズのマルゲリータです。

RESTAURANTS LIST

地区	レストラン名	住所	電話番号
東京	クリマ ティトスカーナ	東京都文京区本郷1-28-32	03-5615-8258
	タンタローバ	東京都文京区小石川4-18-7	03-3815-1122
	エリオ ロカンダ イタリアーナ	東京都千代田区麹町2-5-2 半蔵門ハウス1F	03-3239-6771
	ダ・アダ	東京都中央区銀座六丁目4番3号 ジクロス銀座4F	/
	オステリア バラババオ	東京都中央区銀座2-6-5 銀座トレンジャス9F	03-3535-7722
	オステリア オリーヴァ ネーラ ア トウキョウ	東京都北区王子1-1-20	03-5948-9252
	クチーナシゲ	東京都江東区大島2-41-16 ポバイビル1F	03-3681-9495
	アンティキ・サポーリ	東京都港区南麻布5-2-40 日興バレス 1F	03-6277-2073
	レストランテ濱崎	東京都港区南青山4-11-13	03-5772-8520
	レストランテ センソ	東京都港区白金台5-17-10 Shiroganedai THE 2000 B1F	03-5449-6777
	サーラ デグスタツィオーネ	東京都港区赤坂6-3-9	03-3583-0450
	トラットリア・ケ・バックキア	東京都港区麻布十番2-5-1	03-6438-1185
	トラットリア ダル・ビルバンテ・ジョコンド	東京都港区白金台3-18-1 八百吉ビル1F	03-6721-9500
	ラジョコンダ	東京都港区三田2-10-2	03-6435-4127
	ディジョルジョ・ケータリング&レストラン	東京都港区麻布十番2-5-1マニヴィア麻布十番7階	03-6447-1122
	ダルマツト	東京都港区西麻布1-10-8 B1F	03-3470-9899
	ピアット スズキ	東京都港区麻布十番1-7-7 はせべやビル4F	03-5414-2116
	レストランテアクアパッツァ	東京都港区南青山2-27-18 パサージュ青山2F	03-6434-7506
	レストランテアルポルト	東京都港区西麻布3-24-9上田ビルB1F	03-3403-2916
	レストランテ コルテジーア	東京都港区南青山5-4-24ALACROCE B1F	03-5468-6481
	レストランテ・ダ・ニーノ	東京都港区南青山1-15-19 グランドメゾン乃木坂1F	03-3401-9466
	イル・バーカロ	東京都新宿区新宿3-4-8 京王フレンテ新宿3丁目 B2	03-5269-8528
	オステリア デッロ スクード	東京都新宿区若葉1-1-19 Shuwa House 1F	03-6380-1922
	ピッツォランテ スバックナポリ	東京都新宿区西新宿2-6-1 新宿住友ビル52F	03-3349-1055
	レストランテステファノ 神楽坂	東京都新宿区神楽坂6-47 照井ビル 1F	03-5228-7515
	ベベロツソ	東京都世田谷区代沢2-46-7 エクセル桃井1F	03-3424-4230
	アル ムローン	東京都渋谷区幡ヶ谷3-2-6	03-6276-3105

地区	レストラン名	住所	電話番号
東京	タントタント 東急百貨店 渋谷本店	東京都渋谷区道玄坂2-24-1 東急百貨店本店8F	03-3477-3881
	タロス	東京都渋谷区道玄坂1-5-2 SEDEビル1F	03-3464-8511
	ペーリ ペーリ	東京都品川区西五反田1-15-10 (五反田東急池上線高架下)	03-6417-4994
	タントタントザガーデンズ 五反田	東京都品川区東五反田2-2-6 三井ガーデンホテル五反田1F	03-5447-8118
	ティスカリ	東京都品川区西五反田5-11-10 Relief不動前1F	03-6420-3715
	ラ クチーナ ゴローザ ノヴァンタノヴェ	東京都杉並区和田1-17-2	03-3380-6119
	ラ・ヴォーリアマッタ荻窪店	東京都杉並区上荻1-7-1 ルミネ荻窪店 5F	03-3393-1801
	ギオットーネ	東京都豊島区西池袋3-27-12 池袋ウエストパークビル1F	03-3985-4178
	カーサディカミーノ	東京都国立市東1-14-22 1F	042-505-5561
	福島	小名浜美食ホテル アクア・サルデーテ	福島県いわき市小名浜字辰巳町43-9
栃木		トラットリア エッセ	栃木県宇都宮市小幡2丁目7番5号
埼玉	ラ・ヴォーリアマッタ大宮店	埼玉県さいたま市大宮区錦町630 ルミネ大宮店 ルミネ2 4F	048-648-2448
	タヴェルナ デル ソーレ	埼玉県川口市久保町8-9	049-299-7772
	トラットリア フェルマータ	埼玉県川口市戸塚境町31-1	048-234-1234
千葉	とらっとりあ らぐーな ろとんだ	埼玉県朝霞市上内間木790-2	048-456-3500
	クチーナ イタリアーナ デインミ	千葉県千葉市稲毛区小仲台2-8-14 サンプールC.B小仲台2F	043-441-5754
	オステリア アンティコジェノベーゼ	千葉県千葉市中央区登戸1-13-22 シティファイブA棟101号	043-245-7055
神奈川	トラットリア イル レガール	千葉県松戸市本町14-14	047-710-8646
	アクア・サルデーテ鎌倉	神奈川県鎌倉市御成町11-40 KNビル3F	0467-81-3409
	アルカレート	神奈川県小田原市多古329-1	0465-44-4693
	インターナショナル キジージュ サブゼロ	神奈川県横浜市中区海岸通1-1	045-662-1099
	ラッコ・アメーノ	神奈川県小田原市栄町2-11-30	0465-43-8568
	マレスコ	神奈川県逗子市逗子7-3-49 クリオンハウス1F-B	046-827-7020
	ソリス	神奈川県横須賀市 湘南国際村1-2-8	046-874-8750
	トラットリア・レ・サルデ	神奈川県川崎市幸区南幸町2-13-3	044-555-0606
	トラットリア レガーマ	神奈川県海老名市国分南1丁目6-27	046-408-1870
	横浜 反町 ダ・ホーリー	神奈川県横浜市神奈川区反町3-19-6 浅井ビル1階	045-595-9688
新潟	トラットリア アルチ・ゴーラ	新潟県柏崎市茨目3-1-48	0257-24-4402
富山	イタリア料理 ケンタロウ	富山県富山市堀川小泉町1-7-2 APHビル1F	076-482-5525

地区	レストラン名	住所	電話番号
富山	イタリア料理シンポジウム	富山県富山市本町3-28 2F	076-433-3088
	クオーレ	富山県富山市西町8-2	076-493-2418
	トラットリア ジュスティーノ	富山県富山市星井町3-4-19	076-491-2541
石川	コルサロ	石川県金沢市尾山町6-22	076-236-4665
山梨	クチーナイタリアーナセゾンローゼ	山梨県甲斐市龍地域3579-13	0551-45-6809
長野	イタリア料理ノンナジーニャ	長野県東御市加沢682-2	0268-62-6780
岐阜	イタリア文化食堂 ふおすき	岐阜県岐阜市早苗町 6-11-1	058-251-5331
	マカロニ	岐阜県大垣市鶴見町111-1	0584-84-8700
静岡	オステリア ティアロカ	静岡県静岡市葵区鷹匠2丁目13-11-103	054-266-5495
愛知	フーカ	愛知県豊橋市駅前大通り1-27-5	0532-54-6602
	ロカンダ・デル・クオーレ	愛媛県東温市牛淵1025-1	089-955-1788
	ピッツェリアブラチェリアチェザリ!!	愛知県名古屋市中区大須3-36-44	052-238-0372
	リストランテ・エスト	愛知県名古屋市中区極楽1丁目7番地	052-704-4455
	リストランテ ユギーノ・ユーゴ	愛知県岡崎市本宿町南中町10-4	0564-77-7712
三重	リス イタリア料理店	三重県伊賀市上野愛宕町1890	0595-51-6573
京都	カ・デル ヴィアーレ リストランテ	京都府京都市中京区西ノ京梅尾町117	075-812-2366
	カンティーナルコ	京都府京都市中京区油屋町145 洋燈館1F	075-708-6360
	イルフィーロ	京都府京都市中京区木屋町通池下ル上大阪町519	075-221-2788
大阪	ダ・ウーゴ	大阪府大阪市都島区都島北通1-2-4	06-6927-7009
	イタリアン スタンド ジリオ	大阪府大阪市中央区東心斎橋1-13-23	06-6227-8856
	イタリア料理オビウム	大阪府大阪市西区靱本町1-7-14	06-6447-1044
	オステリア ラ チチェルキア	大阪府大阪市西区京町堀2-3-4 サンヤマトビル303	06-6441-0731
	オステリア ベコラボボラ	大阪府大阪市西区新町 2-16-2 阪田ビル 1階	06-6536-2839
	ピアノビアーノ	大阪府大阪市西区京町堀1-4-22肥後橋ブラザビル1F	06-6448-5774
	ピッツェリア リストランテ バボッキオ	大阪府大阪市北区大淀南2-1-1	06-6442-7582
	リストランテ イタリアーノ「コロッセオ」	大阪府大阪市中央区南船場3-2-6 大阪農林会館B1階	06-6252-2024
	スプレッディード	大阪府大阪市北区梅田2-5-25 ザ・リッツ・カールトン大阪 1F	06-6343-7020
	トラットリア ダ ブービ	大阪府大阪市福島区福島3-14-5	06-7713-1070
	トラットリアイルフィオレット	大阪府吹田市山田東4-13-15 アパルトメントカリーネ101	06-6875-6877

地区	レストラン名	住所	電話番号
大阪	トラットリア ニコ	大阪府大阪市北区南森町2-1-18	06-6367-2020
	トラットリア ロマーナ	大阪府八尾市陽光園2-3-16 ツジタビル1	072-951-7536
兵庫	アニマ モダン イタリアン レストラン	兵庫県神戸市中央区海岸通3丁目2-19	078-321-6848
	アルテ シンボジオ	兵庫県西宮市寿野5-16	0798-22-1886
	カサレッチョ	兵庫県尼崎市南武庫之荘1-22-23	06-6432-3232
	イル・ブーモ	兵庫県西宮市甲子園口3-21-4	0798-27-5708
奈良	ベック	奈良県奈良市押熊町2202-6	0742-51-1256
	トラットリア ピアノ	奈良県奈良市橋本町15-1	0742-26-1837
和歌山	カラテッロ	和歌山県和歌山市九番丁10番地 九番丁ビル1F	073-499-4535
鳥取	オルトレ・イタリアーノ	鳥取県鳥取市末広温泉町753 ルネスかわとビル 2F	0857-21-9787
島根	ピノロッソ	島根県鹿足郡津和野町後田口284	0856-72-2778
広島	宮島ポッカ アル・ケッチャーノ	広島県廿日市市宮島口1丁目8-14 1F	0829-56-5350
	リストランテ アルヴェロ	広島県広島市中区東白島町9-10	082-511-3100
福岡	ドムス フクオカ	福岡県福岡市中央区今泉1-18-25	092-791-5130
	テアトロ イウキ	福岡県福岡市博多区下川端町10-16 アメックス博多 1F	092-262-8331
佐賀	ピッツェリア・エ・トラットリアダジーノ	佐賀県佐賀市神野東3丁目7-13	0952-30-8955
長崎	ピアチェーボレ	長崎県長崎市銀屋町 2-16	095-825-1222
宮崎	ジーリ	宮崎県宮崎市中央通3-22 高野ビル 2F	0985-55-0780
鹿児島	ビスポッチャ	鹿児島県鹿児島市中央町21-27 南香国ビル1F	099-206-3099
	カーサ・ディ・ノンノ	鹿児島県始良市加治木町反土2670-1	0995-63-4352
	ディエチ	鹿児島県鹿児島市中央町32-5	099-206-5110
	イルマッローネ	鹿児島県鹿児島市西千石町7-28 清滝ビル1F	099-224-9333
	ピッコロモンド	鹿児島県鹿児島市東千石町5-25	099-222-1609
	リストランティーノ イル チブレッソ	鹿児島県鹿児島市東千石町8-9	099-222-1713
	トラットリアチリエージョ	鹿児島県鹿児島市武1-9-17 BLDMII 101号	099-828-8354
	カンバーニア	鹿児島市鷹師1丁目4-7 山下ビル1F	099-258-3750

PIZZERIA LIST

地区	レストラン名	住所	電話番号
東京	ピッツェリア・ダ・ジョルジョ	東京都文京区湯島3-37-14	03-5826-4300
	ピッツァバー on 38th	東京都中央区日本橋室町2-1-1 マンダリン オリエンタル東京内 ピッツァバー on 38th	03-3270-8800
	ピッツェリア・イル・タンブレッコ	東京都中央区日本橋堀留町1丁目2番9号 DIG DUG1F#B	03-6661-6628
	ザ キッチン サルヴァトーレ クオモ 銀座	東京都中央区銀座1丁目13-15 ダイワロイネットホテル銀座2F	03-3538-0565
	リンシエメ	東京都江東区亀戸1-31-7	03-5858-9713
	PST ピッツァ スタジオ タマキ (東麻布)	東京都港区東麻布1-24-6	03-6277-8064
	ナブレ 南青山本店	東京都港区南青山5-6-24	03-3797-3790
	ピッツェリア エトラットリア ダ・イーサ	東京都目黒区青葉台1-28-9	03-5768-3739
	ソロノイ	東京都目黒区中根1-7-3 オフィス都立大ビル1階	03-6421-2875
	オッブラ ダ ジターリア	東京都練馬区関町北2-28-7 小澤ビル1F	03-6339-6936
	ナボリスタカ 駒沢店	東京都世田谷区上馬4-5-1	03-5787-6475
	ラ・トリプレッタ	東京都品川区小山3丁目13-12	03-6451-3537
	アンティーカ ピッツェリア ダ ミケーレ 東京 恵比寿	東京都 渋谷区 恵比寿 4-4-7,1F	03-5447-3800
	マッシモッタヴィオ	東京都杉並区永福4-4-4	03-6802-7648
	ラ・バーラ	東京都多摩市山王下1-13-6 マンションサザンビル1F	042-339-7888
千葉	ベルテ	千葉県千葉市稲毛区小仲台2-12-15	043-386-3702
	神奈川	ピッツェリア オステリア パッポ	神奈川県小田原市国府津2丁目3-25
新潟		ピッツェリア ベントエマーレ ニイガタ	新潟県新潟市中央区東大通2-3-5
京都	ピッツェリア ダ チーロ	京都府京都市左京区浄土寺西田町75	075-744-1228
	ピッツェリア ナボレターナ ダ ユウキ	京都府京都市左京区岡崎円勝寺町36-3	075-761-6765

地区	レストラン名	住所	電話番号
愛知	ソロピッツァナボレターナ名古屋駅店	愛知県名古屋市中村区名駅3-28-12 大名古屋ビルヂング1F	052-581-3188
長崎	陶農レストラン 清旬の郷 DA TOMMY	長崎県東彼杵郡波佐見町長野郷588-3	0956-85-6288
熊本	イルフォルノドーロ	熊本県菊池市大琳寺151-1	0968-36-9992
鹿児島	シエロ ピッツァアンドバスタ	鹿児島県鹿児島市山下町16-24森ビル1F	099-295-0244
	ロロディナポリ	鹿児島県鹿児島市中央町16-5 2F	099-254-6117
	ピッツェリア イルティンバロ	鹿児島市谷山中央2-4119-4 村田ビル1F	099-813-8277
沖縄	ボジリボ クッチーナ メリディオナーレ	沖縄県豊見城市瀬長174番地5	098-851-1101



今回、日本におけるイタリア料理とアペリティーボを
 広く皆様楽しんでいただくためのイタリア料理週間にて
 スペシャルプレゼンターに任命させていただいた速水もこみちさんからのメッセージです

今回、イタリア料理週間のスペシャルプレゼンターとして

お声がけいただき、とても光栄に思います。

イタリアの素晴らしい歴史や文化はもちろん、食の方でも伝統を大切に、

楽しいひとときを感じさせてくれる料理には常に感動と刺激を貰っています。

また、イタリアを訪れた際にも心温かく迎えて下さる

皆様の人柄にとっても感銘を受けた事を覚えています。

「アペリティーボ」という家族や友人との時間を大切に

築き上げてきた習慣も本当に素敵な魅力の1つだと思います。

常に新しい発見があるので、僕も勉強していきながら、

イタリアの更なる魅力を多くの方々に伝えていきたいです。

