



V637

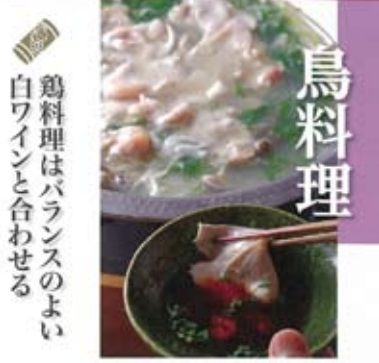


まず、先付けはタコと白ウリのおろし和えとモロヘイヤのお浸し。デリケートな味わいながら素材の味わいを生かした料理だ。ソフトな味わいの辛口ながら旨みも含むガルガーネガ種から造られるファットトリー社の「ダニエリ」は、こうした純和食にもよく合う。ソアーヴェには、モロヘイヤのえぐみも十分吸収してくれるアロマとしなやかさがある。



S2596

CONSORZIO TUTELA VINI SOAVE



ソアーヴェ生産者保護協会会長 アルトゥーロ・ストッパッチィ氏 木村智也料理長

があり、赤坂育の口とジュネスマン客でにぎわう。ほぼ毎日予約で満席の鶏料理の店とはいえ、鶏以外の料理も楽しませてくれる。名物、「鶏みそ鍋」。「鶏のしゃぶしゃぶ」をはじめとする鶏魂横行は、リーズナブルな価格で人気がある。四季の野菜もたっぷりと楽しめるのも人気の秘訣だ。

赤坂の路地裏にある伝統日本家屋は、「鳥料理 育の口」に生まれ変わった。中庭の雑草はそのままに残され、本道二階建ての入口には格子戸がはめられていて、一般人にはこれが店

の入口とはわからない。ガラス戸を横に引いて中に入ると、古くは土間であったであろうスペースがテーブル席になっている。正面には中庭が見え、まるで昭和初期に舞い戻ったかのようだ。一階、二階に座敷席

煮物は、アイガモのユリネ腹頭、キクナやフオアグラとあれば、味わいも幅があり通常では合わせるワインは難しい。コル・ヴェトラーツ社の「ブルットニョ六年」は、フオアグラの独特な味わいを含ませ、そのきれいな酸がキクナの味わいを受け入れてくれる。コル・ヴェトラーツ社の辛口プロセッコがもたらすいい相性だ。

和食&イタリアワイン  
もっとも相性のいいワインは！？  
和食にこそイタリアワインを！

CONTIGLIANO VALCANTARELLI PROSECCO SUPERIOR D.O.C.G.



発泡酒が懐石料理の繊細さを引き立ててくれる素晴らしい味わい



2019年コンソール・ド・ドゥーヴル DOCG 生産者保護協会会長 イヴァン・マシナ・ナルディ氏 杉山浩一料理長

懐石させてくれるのが、懐石料理「花がすみ」だ。四季折々の味わいを持った料理を巧みに表現し、本格的な料理を堪能させてくれる。以前、この店で何度か日本料理とイタリアワインのペアリングをさせてもらった。それは、伝統的な日本家屋と醸造された、懐石料理は日本を代表するもので、イタリアの懐石料理を日本で取り入れることと理解していただくには素晴らしい場所と考えたからだ。争い、その土着の料理と料理長も健在で、ワインと合わせた料理について、細やかにわたってお話しを伺いさせていただいた。この日本の家屋を受け継いでいる中で、取り入れられた日本料理の懐石を

