

新イタリア

劉謙

界隈で、ひと際異彩を放っているのか、こゝ

「ヴィノッキオ」は、ベスト・スター・パ
ザビ」のシェフを務め
た新進気鋭の料理人
山田左呂さんが、1
988年10月、オー
ブンさせたイタリア
料理店です。
VINOCCHIO

入口にかかっている酒落た看板

O) の VINC) 　 ゆつくり、
 は、イタリア語でワインのこと、
 くらいに氣分でワインと料理を楽しんでい
 たなければ……という山田シェフの思いから
 付けられた店名です。
 実は、「ウィットキオ」とは、彼の造語。実
 際に、イタリア語の辞書にのっている言葉で
 はないのです。
 しかし、そんなこだわりのなさ、ウィット

お客様に

ることを
は常に新しく、
うどいていると

に富んだモノのとらえ方、それ
山田シエフの料理を象徴してら
じられます。

ジジュース、ブランデー、タバスコを加えてよく混ぜる。

③①の甘藷の腹にロースマリーとサルビアの葉をつめ、皮に塩をふって焼く。

④③を皿に盛り、②とルコラを添える

尾
個
1
.....
3
1
(獨)
(獨)
本
本
重

カ)

.....	1
.....	4
.....	小さじ
.....	さじ2〜
.....	大さじ
.....	少々(2割)
.....	少々(1割)
.....	1
.....	1
.....	適量

材料
～6人分

(4)

.....
マト.....
ルサミコ
リーブオ
.....
レンジシ
ランデー
バスコ..
ーズマリ
ルビアの
コラ.....

甘トバオ オフタロサル



ス
フ
メ
ン

スフマンテとは、イタリアのスパ

グワインのこと。いろいろの種類があ

テル・ボスコ”が気に入っています。

買にあるのがそれ。軽やかな飲み口は
らかといえは女性の方に好かれている

す。

このスナマンテは 魚料理でも肉類
またデザートにも、何にでも合わせら

いう万能選手。アンティバストからテ

しぢぢ。

ですから、料理のほうもひとひなり
オマールえびとリードヴォー、つまり

の両方をミックスさせた一品にしてみよう。

リードヴォーは、肉といっても、フ

スプマンテに合う料理

などでは赤ワインよりも白ワインを合わせる
ことが多いようです。このスプマンテとの組
み合わせもなかなかよいものですよ。

オマールえびと
リードヴォーの
温かいサラダ

Insalata di animela e astice
インサラタ ディ アニメーラ エ アスティーチェ

魚介と肉をわざと組み合わせた料理というのはいくつかあるのですが、これもそのひとつ。オマールえびとリードヴォー（仔牛の胸

