

まちなかステキ発見!

おろとぶらり探訪



こんなに美味しい本格イタリアンが近くあったとは!! JR黄檗駅から徒歩数分の地にある「ラ・クチーナ・ディ・イク」のシェフ、小林郁さんにお話をうかがった。

● お店について教えてください。

「イタリアで料理の仕事をしながら12年間過ごしていたんですが、帰国して2015年4月、ここでオープンしました」

● イタリアで12年間ですか!

「もともとイタリア料理が大好きで、当初はこちらのホテルで調理をしていたんですが、本場で学ぼうと思い立ってイタリアに渡ったんです」

● 女性お一人で!? 勇気ありますねえ〜。

「現地の料理学校に入って、調理と語学のどちらも勉強だったので苦労しました(笑)。でもその後、イタリアの北から南まで各地を巡る中で、さまざまな地方の料理を学ぶことができました」

● こだわりなどはありますか?

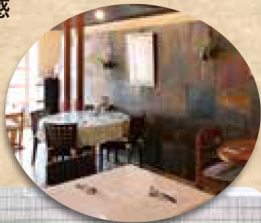
「日本人向けのアレンジを变に加えず、イタリア人が食べても美味しいと言ってもらえる料理を、できる限り忠実に作るよう心がけています」



ランチセットをいただしてみる。前菜はブリのカルパッチョに大麦のサラダ、フレッシュトマトのブルスケッタ、燻製生ハム、にんじんイタリアンサラダ、かぼちゃのポタージュと盛りだくさん、どれも作りたて&切りたてでハッキリと美味しい。パスタのラザニアは本場仕込みのベシャメル&ボロネーズソースが濃厚かつ風味高く、口に入れるとため息が出そうなくらい幸福感が込み上げてくる。普段はランチタイムのみの営業だが、貸切パーティーではディナータイムにも対応しているとのこと。これは是が非でも予約して使わせていただきますぞ〜。



シェフの小林郁さん



ラ・クチーナ・ディ・イク

宇治市五ヶ庄平野56-2 グレース16
TEL 0774-66-5140

11:00~15:00 (L.O.14:00) 日曜定休

<http://lacucinadiiku.com/>

▲休日等の情報を随時アップ中

ランチセット1500円、グラスワイン400円など(税込)

