

しずおか 味な店

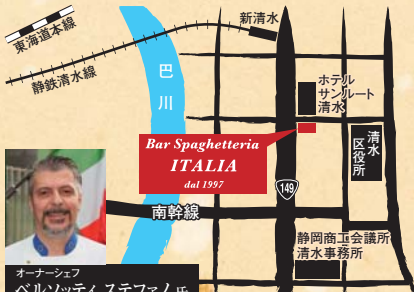
地産地消



シェフおすすめコース6500円(税込)。左から、牛肉のタリアータ。ティラミス。手打ちのフェットゥチーネ・シェフ特製ソース。サン・ダニエレ産生ハムサラダ。アカザ海老のトマト煮込み。パン。エスプレッソ。グラッパ「Inferno」「SARPA DI POLI」。赤ワイン「LE PRUDENZE Valtellina Superiore DOCG」「Sfursat DOCG」。



**Bar Spaghetteria
ITALIA**
dal 1997



オーナーシェフ
バルソッティ ステファノ 氏

【メニュー】 昼：平日ランチ850円～。土日祝ランチ1300円～。夜：コース料理4000円～。グラスワイン600円～。価格は税込。

【営業時間】 昼：11時30分～14時(L.O.13時30分)。夜：17時～21時(L.O.20時30分)。水曜・第3火曜定休。

【施設】 カウンター3席。テーブル席32席。駐車場2台。

【所在地】 静岡市清水区相生町7-26
TEL 054-353-3580

<http://bsitalia1997.com/>

「パールスパゲッターリア・イタリア」は、さつき通り「ホテルサンルート清水」の隣にあり、リゾートホテルでの勤務経験を活かして1997年に当店をオープン。本場のイタリア料理にこだわり、「よく食べ、よく歌い、よく愛する」イタリア人の生活文化を紹介し、今年で20周年を迎えました。

パールは、エスプレッソやカプチーノを立ち飲みする街角の店。スパゲッターリアは、気軽に料理を楽しむ店。2010年に電気釜を導入し、薄くてパリパリとしたローマ風ピッツァも食べられます。

本日の料理は、シェフおすすめコース。アンティパスト(前菜)は「サン・ダニエレ産生ハムサラダ」。プリモピアット(第一のお皿)は「フェットゥチーネ・シェフ特製ソース」。

メインのセコンドピアット(第二のお皿)は「アカザ海老のトマト煮込み」と「牛肉のタリアータ」。イタリア料理は、地元の新鮮な食材の持ち味を最大限に活かして調理します。

ドルチェはティラミス。イリーのエスプレッソは、イタリア製エスプレッソマシーンで20～30秒で淹れます。

食中酒としてイタリア赤ワイン、消化を助ける食後酒としてイタリア特産の蒸留酒トラッパがおすすすめです。

オペラ音楽が流れるなか、イタリアの食文化を満喫できました。

パールスパゲッターリア
イタリア
dal 1997

イタリア人シェフがつくる
本場のイタリア料理を気軽に