OKAWARI 日記

134食目

●今月のお店

イタリアン料理 ラ・ラティーニ

陽気なシェフが腕によりをかけて本場イタリアの味をお届けします♪

ランチA

ピッツァ・マーレ・ビアンカ

姫路駅から徒歩10分程の閑静な住宅街にある「イタリアン料理 ラ・ラティーニ」さんに取材でお伺いしました。こちらは、イタリアの料理学校で料理を学んだシェフがオープンしたお店です。レシピはフィレンツェのNo.1ホテルと言われる「ヴィラ・コーラ」の料理長直伝とあって、本格的なイタリアンが楽しめます。店内は、お店をオープンしてからも毎年2月はイタリアで郷土料理の勉強や食材の仕入れをしながら過ごしているというシェフが撮ったイタリア各地の美しい写真でいっぱい。写真を見ながらシェフの楽しい現地でのエピソードを聞いていると、実際に旅をしているような気分になります。

お昼の3種類のコースメニューの中から、「ランチA」(税別1,500円) をオーダーしました。スープ、日替わりパスタ、ミックスサラダ、パン、デザート、エスプレッソがセットになっています。取材時の日替わりパスタは、お店の名前が付いたラティーニ・スパゲッティでした。シンプルながらも飽きのこないイタリアの代表的なトマトソースのパスタです。トマトの甘酸っぱさが引き立つソースが絶品で、まさにラ・ラティーニの看板メニューです。

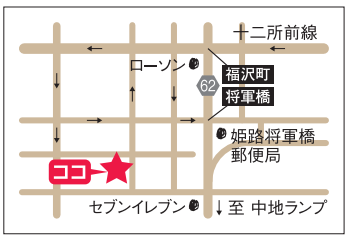
その他のシェフのおススメは、「ピッツァ・マーレ・ビアンカ」(税別1,500円)。イカに小海老、アサリといった海（イタリア語でマーレ）の幸がたっぷりのピッツァです。口に運ぶと伸びるチーズは、パルメジャーノとモッツアレラの2種類を使っています。チーズとシーフードの旨味と香りのハーモニーが絶妙で、ついつい「もう1枚!」と手が伸びてしまいます。

お店を出るときの挨拶は、ぜひイタリア語で。ボーノ、グラッツェ!(美味しかったです、ありがとう!)

デザートもOKAWARI

ラ・ラティーニさんは、デザートも見逃せません。生クリームの美味しさがぎゅっとつまったパンナコッタや、滑らかな口当たりと濃厚な味わいが魅力のイタリアンプリンをご用意しています。甘いデザートは、シェフこだわりのエスプレッソとも相性抜群。エスプレッソに少量の泡立てたミルクを加えたマキアートも、飲みやすくておススメです。食べ終えてしまうのが残念なほど美味しいラ・ラティーニさんのデザートをぜひご賞味ください。

姫路で本格イタリアンが楽しめる
「イタリアン料理 ラ・ラティーニ」さん、
ごちそうさまでした!

Shop Information

イタリアン料理 ラ・ラティーニ
〒670-0993 姫路市千代田町616
TEL 079-295-5563
営業時間 【ラ ン チ】11:30～14:00
【ディナー】17:00～20:00
定 休 日 月曜日