

# pen

with New Attitude

9/1  
2007 No.205  
500  
yen



孤高のブランドを徹底解剖!  
フェラーリの  
正体。

# 今宵も一杯

23

杯目 文・友田晶子

## ウオツカ漬けのレモンが弾ける、南イタリアの家庭の味。

フライベートでもビジネスでも外食が多い。でも、イタリアンにはほとんど縁がない。なぜなら、自分で作れるから。プロの味には及ばないが、基本的にイタリア料理の概念は「マンマの味」。つまり家庭料理。バスタなんて自分好みの固さや味つけて食べたほうがいいし。外食では寿司や天ぷら、家庭の火力では無理な中華料理、エレガントなインテリアやサービスが命のフレンチなどを遊ぶことが多くなる。

イタリアンで唯一、行くのは恵比寿の「イル・ボッカローネ」。いわゆるボナセーラ系の走り。入店時に「ボナセーラー」とスタッフが大声で迎えるアレだ。炭火焼きのスカンビ(前菜に食べる)や「ポーンステキ(最近人気があつておいしい)は勢いがあつて美味いし、デザートバスタ(これも許す度量がある)。

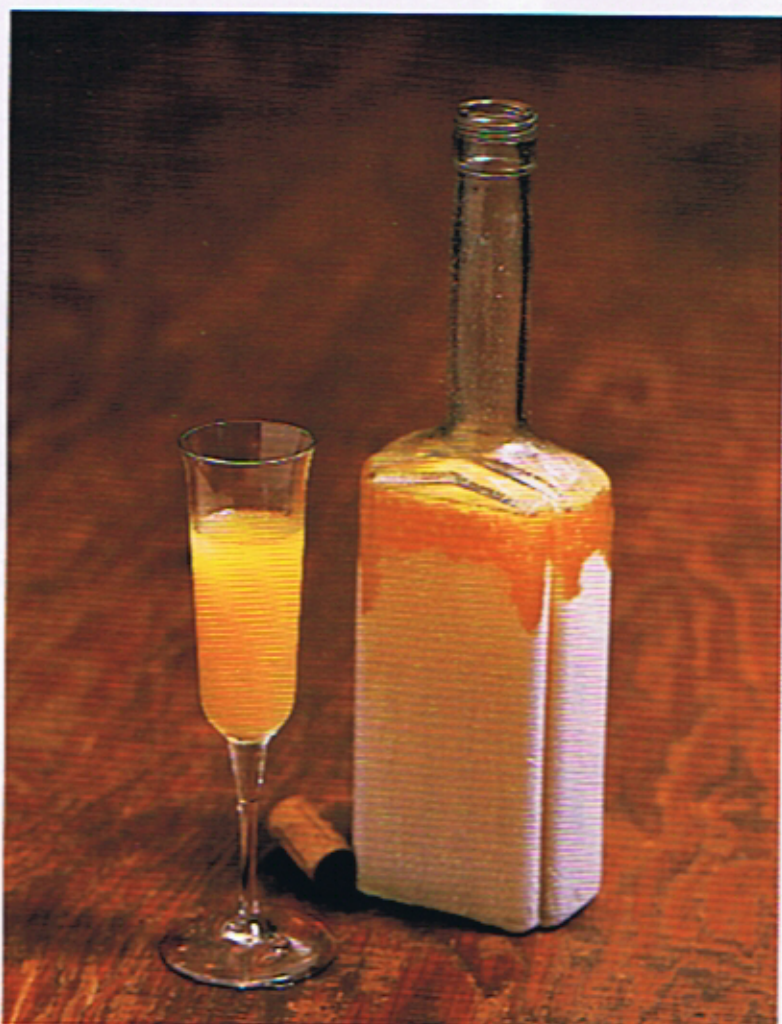
それに、食後の自家製リモンチェッロが最高なのだ。これを飲みたいがために食事をする……と書いたら申し訳ないが、それはどうマイフ。食後酒

### リモンチェッロ

Limoncello

原産国 イタリア

南イタリアでは、自家製が当たり前のリモンチェッロ。「イル・ボッカローネ」では、お酒の空き瓶に詰めて冷凍庫でキンキンに冷やしたものを出す。イタリアの大きなレモンを使うと一番美味しいとか。1杯¥900



### 「リモンチェッロ」が飲める店

#### IL BOCCALONE

イル・ボッカローネ

◎東京都渋谷区恵比寿1-15-9 シルク恵比寿1F

☎03-3449-1430

※17時30分～23時L.O.(月～土) ~22時L.O.(日)

無休

JR・東京メトロ恵比寿駅から徒歩5分

