

オステリア・エノテカ・
ダ・サシーノ
笹森通彰さん

贅舌両輪
笠原将弘さん

麻布長江 香福筵
田村亮介さん

レストランテ
イル・デジデリオ
佐藤真一さん



Masahiro Kasahara
1972年東京都生まれ。実家が焼き鳥店だったことで料理に興味を持つ。高校卒業後、日本料理の「正月屋吉兆」で9年間修業し、二番手まで務める。2004年「贅舌両輪」を開き、恵比寿本店のほか、渋谷店や名古屋店も展開。

Ryosuke Tamura
1977年東京都生まれ。実家の中華料理店を手伝って育つ。調理専門学校卒業後、数店で修業をして四川料理「麻布長江」へ。当時のオーナーシェフのもとで10年ほど研鑽を積み、2009年、「麻布長江 香福筵」のオーナーシェフに。

Shinichi Sato
1978年青森県生まれ。98年に渡伊し、「レストランテ・ダル・ベスカトーレ」「エノテカ・ペンキオーリ」など星付きレストランで5年半に渡り修業を積む。2008年4月、「レストランテ イル・デジデリオ」のシェフに。

Michiaki Sasamori
1973年青森県生まれ。仙台のイタリア料理店や都内の有名店などで修業後、2001年に渡伊。「ドラーダ」「アルノッフォ」等の星付きレストランで修業後、03年に帰国。同年8月、30歳で弘前に現店をオープンした。

今年3月、北海道新幹線が開通する。これを機に食文化と名湯に恵まれた青森県には、より多くの観光客が見込まれる。注目の青森県を和食、中華、イタリアンのシェフたちが「おいしい」再発見を楽しみながら巡った。

上村久留美・杉原大 撮影・青森県、富貴塚悠太(左)のモデル、P.65(左)・右

「ダントツに旨い」 多彩な海と深い森、 温泉の地に 食材を求めて

いよいよ北海道新幹線、開通！



レストランテ イル・デジデリオ

青森の食材を
トスカーナ風に表現

「モクスガニと白インゲンのミネストラ」は、トスカーナで感銘を受けたインゲン豆とパスタのドロツとしたスープにヒントを得て、これをモクスガニと白インゲンで再現した。「モクスガニは身の少ないタイプのカニですが、旨味と風味が強いため、スープにするのがいいと思いました」と佐藤さん。「黒にんにくのアクセント リンゴのコンポジション」は、リンゴのコンポート、ムース、ソースなどを黒にんにくのビュレと合わせた、甘みと酸味のバランスが良い大人のデザート。



「モクスガニと白インゲンのミネストラ」(上)はシェフのお薦めコース9500円の1品で。「黒にんにくのアクセント リンゴのコンポジション」(下)はコース3500円(昼のみ)、7500円、12000円の1品で。または夜のアラカルトで1800円。「青森シャモロックのカッペレッティ」(P85)はコース7500円、12000円の1品で。または夜のアラカルトで3000円。



レストランテ イル・デジデリオ
Ristorante il desiderio

東京都港区南青山2-27-18
PASSAGE AOYAMA 2F
☎03-3470-1070
●11:30~15:30(14:00LO)
18:00~23:00(21:30LO)
●月休
●コース 昼1900円~、夜7500円~
●78席 www.ildesiderio.jp