

2022年1月16日  
今井智之

## イタリアの美食とワイン

~自己評価~(満点評価 \*\*\*\*\*)

食いしん坊と自称ノムリエの筆者はイタリアを何度も訪ね、その都度グルメとワインを堪能する機会を持ちました。なかでも記憶や記録に残るレストランでの思い出を纏めてみました。近い将来、イタリア旅行を計画される方に少しはお役に立てれば幸いです。尚、各評価についてはネットで最新の口コミ情報をチェックされることをお勧めします。

### ホテル ヴィラ デステ、チェルノツビオ、コモ湖

評価は \*\*\*\*

イタリアで最も豪華且つ高価なホテルで世界中の憧れの的であるホテル。最近では日本からツアー客が訪れるようであるから大衆化してはいるようではある。飲食を楽しめる箇所は建物内外に4カ所あり、アンビエンスと料理の選択としては各々多少の変化がある。客としてはアメリカからの富裕層が目立ち、イタリア料理といえどもアメリカナイズしている感は免れない。ワインは伊仏産を豊富に揃

えていた。総じて素晴らしいホテルであるが、コストを考えなくとも再度訪れたいとは思わなかった。

料理は何でもあり、質量とも選択の範囲が豊富であるから、大変楽しい。屋外の小高い位置にあるレストランは雰囲気も良く、純イタリア料理で美味しかった。とにかく毎昼晩、場所を替えての食事は楽しいが、些か高価すぎる。ホテルの門外に出ると、地元の客が通うレストランがあるから費用の節約と庶民的な料理を楽しむのも悪くない。

ホテル全景



変化に富む飲食の場

## ホテル バウエル パラッツォ、ヴェニス

評価は \*\*\*

ヴェニスは生涯で 4 回目の訪問。カナル グランデを近くに望める部屋とレストランを楽しむという期待を込めて予約したが、残念ながら建物が古く窓が小さいので期待外れ、カナル沿いのテラスでの料理には失望した。アテンダントの態度も楽しくない。以来、妻は「何故ダニエリへ行かなかったか」と繰り返しクレームしている。理由はカナル グランデの美しい景色を観るに遠すぎるだけであった。カナル沿いにはもっと素敵で料理も美味しいホテルはあるはずである。

## レストランテ ラ キャラベツラ、ヴェニス

評価は \*\*\*\*

楽しく気分が良くなるレストランテ。その様子をトリップアドバイザーに 2011 年 9 月 26 日に投稿した口コミがトレースできたので引用する。



While we stayed in Venice my wife suggested to find the restaurant where we had good lobster bisque a few years before. So, in an afternoon we walked with my memory along Marzo westward with San Moise behind and could easily identify the restaurant. It had a narrow and long entrance into a Corte, Venetian courtyard. There a tall man obviously a senior waiter came to greet to us cheerfully. I said, “We came here a few years ago and …”. Then he, interrupting me, said, “Of course, I remember you”. I said, “Of course you are joking”, and “We had then very good lobster bisque, could we have it here this evening?” He said, “I am afraid not this evening”. So, we started walking away. A moment later he shouted to us, “Hey Mr. … Our chef listening to our conversation told that he would prepare for it by this evening specially for you”. It was very kind offer and

we accepted it. When we got there in the evening a senior man dressed with dark suit and tie with stern face asked if we had reservation and our name, I said “My name is Lobster Bisque, sir” The man was extremely puzzled and embarrassed. On that moment the tall waiter rushed to us and said, “Yes. Mr. Lobster, please follow me... Here’s your table, sir”. It was a good start and the whole evening was most cheerful. The ambience of cheerful and humorous Italian tradition still existed. The lobster bisque was not quite as we expected probably because it was out of season. Other meals we had were quite good and satisfactory, much better than those we had elsewhere in Venice. Furthermore, the price was very reasonable. They offer a good list of wines with a reasonable price range. La Caravella is highly recommendable. Veteran Traveler

### リストランテ ヴィラ アバッチア、ベネート、フォツリナ

評価 \*\*\*\*



ヴェニス北、車で1時間程度のところにある小さな村のオーベルジュ。5ツ星ホテルとしての設備は少々貧弱であったが、リストランテのアンビエンスと料理は抜群であった。ベネート州産スプマンテ、プロセッコを水のように飲まされた。投稿したトリップアドバイザーを引用する。美味しい料理を大変楽しく頂くことができた。

### Small but Beautiful

My wife and I stayed here for quiet break after having enjoyed classic summer resort in Lake Como based at Villa D' Este and before going to stay at Bauer Il Palazzo in Venice. To our satisfaction this hotel more than served our purpose. The hotel is comfortably small providing nice ambience, good services and particularly excellent cuisine. This we found was a family run "eat and sleep" inn, or an Italian version of French auberge or English cottage. The room we stayed was a junior suite on the ground level with sufficient space attaching a small terrace and a balcony both facing with a small attractive garden backed by a charming medieval

house. The restaurant "La Corte" crowned with 3 Michelin red forks was far more than we expected and we enjoyed dinner there for 2 evenings. Staff were all very smiling and kind. Giovanni with whom I communicated for reservation was a hardworking main character. He worked not only as receptionist, but also as concierge, waiter, sommelier and even driving guide for sight-seeing. He showed us around charming palazzos, museums and vineyards of Prosecco. The village of Abbazia is absolutely quiet and could be boring for some but we liked it. When leaving Giovanni said, " I am sure you would wish to come back here soon after you stay just one day in Venice" If possible we certainly wish to stay here again. Veteran Traveler

### ヴィラ サン ミケーレ、フィレンツェ、フィエーゾレ

評価 \*\*\*\*

料理はセカンドベスト、多少アメリカナイズの味付けを感じた。ホテルはフィエーゾレの高台に位置し景色が素晴らしい。E. M. フォースターの小説、映画化もされた「眺めのいい部屋」の舞台となったのがフィエーゾレである。フィレンツェの中心までホテルのシャトルバスで 20 分。



トスカナ料理 子牛の黒トリフ添えグリルとマッシュルーム

ここで選んだワイン1例

アペリティフ Col di Salici, Extra Dry, Prosecco Di Valdobbiadene (ベネト州の発泡酒)

赤ワイン Selvapiana Bucerchiale Riserva (Rufina) 1998 (Rufina の最良のワイン)

Momoreto Cabernet Sauvignon1997 Frescobaldi (ボルドータイプ・ワイン＝スーパータスカン)

\*

超有名で料金が高すぎる。  
 ワインもサッシカイヤをはじめ  
 50 万本保有しているとか。ワインリストの最  
 安値でも 1 万 4、5 千円もした。  
 着席するや否や注がれたアペリティフとして  
 の白ワインが非常に美味しかった。カメリエー  
 レが忙しく注ぎまわっていたので残念ながら  
 ワイン銘柄を見極める機会なし。パートナー  
 はワインを飲めないので、食事には料理に合  
 わせ白、赤ワインをソムリエのお勧めによりグラスで頂いたが、モルトベーネ。但しグラス 3 杯  
 で 2 万円程度であった。



ここフィレンツェに高価で世界的に有名なレストランの本店がある  
 リストランテ・エノテカ・ピンキオーリ

ホテル チェルトーザ ディ マッジャーノ、シエナ  
 評価 \*\*\*\*

元修道院を活用した 5 ツ星ホテルで部屋は幾分か狭かったが、情緒があった。古都シエナの尖塔を遠方に眺める閑静な場所にある。徒歩 20 分。ホテルのレストランは一見極普通の小さな殺風景な部屋で他にテラスにテーブルがある。しかし、料理は超一流。銘酒ブルネツロ ディ モンタルチーノ (BDM) を楽しみにしていたので、マテ 2001 を選んだが些か期待を裏切られた。W-S の現在評価が 90/100 であるから、



宿泊に是非お勧めしたい  
 ホテル・チェルトーザ・ディ・マッジャーノ

料理は素晴らしい  
 朝食は快適空間で



モンタルチーノ村は山の頂上にある



エノテカの女将さん。美しく優しい人。上品な英語も話す

当時は熟成しきれていなかったのであろう。産地、モンタルチーノ村までおよそ60km。翌日タ



Brunello di Montalcino, Mate 2001

クシーで訪ねたが、美しい景色を見下ろす素朴な村だ。ソムリエに薦められたエノテカは、店の奥にあるテラスから素晴らしい景色を眺めることができる。美しい店主にお勧めのBDMを見せてもらおうと写真の通りでも、残念ながらラベルの字は読み取れない。途中同じくソムリエに勧められた古聖堂 Abbazia di Sant'Antimo を通過したが、静かな佇まいで立ち寄ってもっとゆっくり過ごす価値がある。

### ミラベル、ホテル スプレッティド ロイヤル、ローマ

素晴らしいホテル レストラン、評価は満点\*\*\*\*\*

TripAdvisor 最近の口コミのなかに悪い評価が目立つので、要注意。

ヴェニスからのフライトでパートナーのスーツケースが紛失。レストランは予約済みであったが、ドレスコード上の問題が発生。ホテルが何とか考えようと親切にしてくれたが、なんと私のスーツケースの中に彼女のドレス着と靴一足、いずれも新品、が見つかり問題解決。買物してひとのケースに突っ込んでいたのが功を奏したと彼女は上機嫌だった。

外気が些か冷ややかであったのでテラスの直ぐ内側のテーブルに席をとったが、十分ローマの夜景を楽しめた。サービスもよく料理も優れ雰囲気は抜群。ワインは自己責任で、選んだフィアーノ・ディ・アヴェリーノは印象的でなかった。造手 Becher はH. ジョンソンのブックに載っていなかった。同様の景色を見られるホテル、スペイン広場を見下ろすハスラーのレストランでは、以前大変失望したことがあるが、ここは大変満足できた。

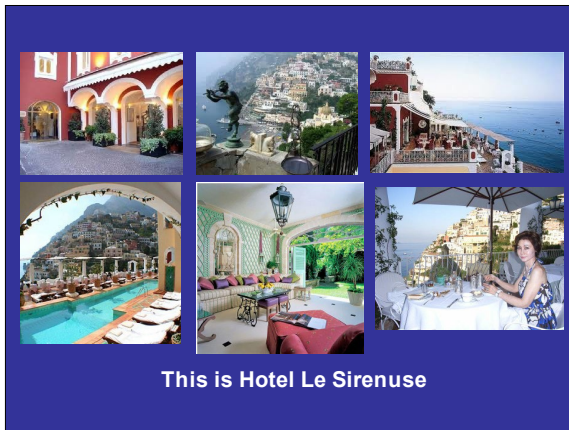


ホテル・スプレッティド・ロイヤル内  
ミシュラン1星レストラン「ミラベル」にて  
ワイン  
2008 Fiano Di Avellino Becher



## ラ スポندا、ホテル レ シレヌーセ、ポジターノ

評価 \*\*\*\*



はじめてアマルフィ海岸を訪れるに、アマルフィは観光客が溢れているだろうから、ポジターノに滞在することを選んだ。部屋からとレストランテのテラスから見下ろす景色が美しく、異色であるから、写真撮影にも価値がある。テラスにあるレストランテ、ラ スポنداは夕闇のなか夜景を見易くするためか照明は控えめで、料理を楽しむには些か暗すぎた。朝食時は景色が綺麗に見渡せて誠に雰囲気良く、贅沢な気分を味わえる。

## サン ピエトロ、ポジターノ

評価 \*\*\*\*\*

ポジターノで、もう一段と格が高いホテル、固定客が多く一般の客は予約が取り難いと聞く。試しに昼食をとりに行ってみた。高い崖の中腹に建てられたホテルなのでエレベーターで出入りする。建物と言い、装飾も綺麗にでき見下ろす絶景とよく調和して快適な空間を形成している。ここでもシーフードに惹かれワインはフィアーノ・ディ・アヴェリーノを選び、Vadiaperti Montefredane Montefuscoを試したが、絶賛できるほどのものではなかった。料理があまりにも美味しくワインが負けていたに違いない。



## タベルナ デル カピターノ、アマルフィ、マリーナ デル カントーネ

評価 \*\*\*\*

Last but not least important とイギリス人は言おう。ここはグルメとワインを楽しむには最も安くて美味しいレストランだ。その道の通にはお勧めナンバーワン。ミシェラン ガイドには末尾のように紹介されている。

地理的にはソレントと背中合わせにあるが、ポジターノからホテルのボートで1時間かけて行ったが、陸に行くより早かったのであろうし、また絶景を見ながらの情緒溢れる海路であった。小さな港の海水浴場を見下ろす、マリーナ デル カントーネという港にある小さなホテルのレストランで質素なインテリアでも、他に客もなく、ゆったり2時間半の昼食となった。主として魚介類の料理をオーダーしたので、いわば地酒とも言えるフィアーノ・ディ・アヴェリーノを所望すると、ソムリエが勧めてくれた、ラディチ・フィアーノ・ディ・アヴェリーノ・マストロベラルディーノが大変美味しいワインであったし、美味しい料理にもぴったりマリアーージュし、めったにない満足感にひたることができた。

帰国後、同じワインを国内ネットで購入することができたが、同じ満足感は得られなかったので、何故だろうと諸々の根拠を考えてみたが、恐らく料理とのマリアーージュが違っていただろう。



MICHELIN Guide's Point of View

One MICHELIN Star: High quality cooking, worth a stop!

You can't get any closer to the sea than this restaurant situated in the



beautiful Nerano bay, where the tables in the dining room seem to be suspended over the beach, with the blue sea extending in the distance, boats at anchor in the bay and the three peaks on the right forming a protective barrier which shelters the bay. The secret of this elegant yet pleasantly informal restaurant lies in the friendly welcome provided by the family at the helm here. The brother is the chef, the sister (who has a remarkable knowledge of wines) and her friendly husband work front of house and the new generation is also at hand, ready and willing to learn all about the profession. Local produce – both meat and fish – takes pride of place on the menu here, served in dishes with an occasionally creative twist. Guestrooms are also available, making it possible to extend your stay in this enchanting spot.

以上