

東京カレンダー

TOKYO
CALENDAR
Emotional Life
Selected Style

11

MONTHLY
November 2007 No.1

580yen

特別付録「6,000円以下のイタリアン100」

www.tokyo-calendar.tv

リアルな郷土料理から、
感性の新店まで

東京イタリアンの
バイブル

美を巡る、シチリア、プーリア

南イタリア
夢幻の休日

偉才が映すイタリア

大友克洋 × 藤谷文子

ナポリ〜フィレンツェ写真紀行

美しき色を奏でるイタリアン・ブランド
イタリアン・カラーパレット

美食イタリア



Design Hotel&Modern Sicilian

先鋭の料理と共に。温かきデザインに浸る、“納屋再生”ホテル

ドアや窓枠を替えただけの外観。奥の円柱形の建物は、麦の貯蔵庫だった。隣接して、ホテルのオーナーであり、貴族、カルロッタ・スキナニさんの館が建つ

VILLA CARLOTTA HOTEL

ヴィラ・カルロッタ・ホテル >> ラグーサ

LA FENICE RISTORANTE

ラ・フェニチェ・リストランテ >> ラグーサ

| Sicilia: Ragusa |



1. ガーデンにはプール、バー、フィットネスセンターなどが小さいながらも完備されている
2. メゾネットタイプの2階のベッドルーム。素朴な風合いとシンプルモダンな家具で、温かみと機能性を兼ね備えた空間に
3. こぢんまりとしたアットホームな雰囲気のラウンジ。中央の螺旋階段を下りると、昔の貯水庫を利用したワインセラーになっている

VILLA CARLOTTA HOTEL

住 Via Gandhi 3 97100 Ragusa
 ☎0932-604140 Fax0932-251171
 ※27室 (1泊客室料金€100~€300)
<http://www.villacarlottahotel.com>



シチリアの新旧融合を 軽やかに表現するホテル

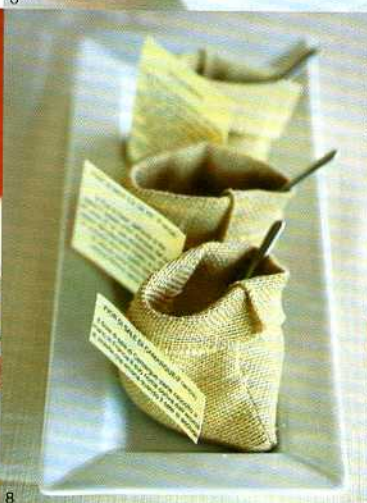
ラグーサの住宅街の中に忽然と現れるガラス張りのモダンなその建物は、まさか1850年代の納屋をリノベーションしたものは、俄かに信じ難い。レセプションの先、そこから続く客室への回廊が、まさに「納屋」そのままの建物を生かしてデザインされていることを示す。シチリアの大地から切り出された石灰質の石壁、田舎風の木組みの高い天井など、素朴な風合いが温かみ溢れるコージーな雰囲気を醸し出す。赤やオレンジのソファをアクセントカラーに、ごくシンプルな家具のセレクトでここまでモダンな空間を演出するセンスは見事。客室は、スイート、メゾネット、スタンダードのダブル、シングルがあるが、最もユニークな部屋は、麦の貯蔵庫だった円柱状の離れだろう。単なるデザインホテルとは、またひと味違う非日常性を楽しめるのが、こういったリノベーションホテルの魅力でもあるのだ。

地域性をモダンに表現するというこのホテルのコンセプトは、レストランにも通じている。黒豚、野菜、チーズ、オリーブオイル、チョコレート、ピスタチオなど、地元を誇るべき特産品の中でも特に優れた生産者のものを厳選。伝統料理を創造力豊かにアレンジし、見た目や食感のインパクト、繊細な香りと味わいなど、メリハリの利いた皿の数々でモダンシチリアを体感させてくれるのだ。さらに、テーブルの上にはパンも5〜6種、味わいの違いで数種のオリーブオイルや塩を用意するなど、地域性を付加価値として提案する。そんな洗練のサービスも楽しい一軒だ。



LA FENICE RISTORANTE

住 Via Gandhi 3 97100 Ragusa
 ☎0932-604140
 ※12:30PM~2:30PM / 8:00PM~10:00PM
 休 無休 席60席 カード使用可 ※要予約
<http://www.villacarlottahotel.com>
 ○魚のコース(6皿)€50、肉のコース(6皿)€40、アラカルト前菜€10~、プリモ€12~、セコンド€12~ほか



4. クスクス、ピスタチオのクリーム、チョコレートをブラリネ風に合わせたデザート。€4
5. リコッタのラザニア。タリアテッレに見立てた色とりどりの野菜添え。€13
6. 黒豚にラグザノチーズを挟んでグリル。サフラン風味の豆とポテトを添えるなど伝統食材とレシビを新しい感性で。€14
7. 客室同様、ビッドでシンプルモダンな家具をアクセントにした快適なダイニング
8. テーブルの上には、周辺で採れた塩3種が用意されている
9. イタリア各地で修業後、2年前のオープン時に就任した若きシェフ、ルタ・クラウディオ氏