



右／薄く延ばした肉を少量の油で揚げ焼きにするイタリアの伝統的手法を踏襲したミラノ風カツレツ2600円。衣の香ばしさと肉の旨さが重なり、食べることは噛むことでもあるという当たり前の事実に行き当たる。左／ヴェネト州のパスタ・カッスンツエイに那須さんのアレジを加えた一皿1900円。ジャガイモのピュレとゴルゴンゾーラチーズを詰めて、ピーツのソースでいただく。鮮やかな色彩が見事。現地では、ピーツを詰めてバターとチーズのソースでいただく。

自の大好きな「イタリア」を、料理を通して伝えたいというのが、前述のメニューの数々であり、那須さんの存在証明なのである。今も年に1~2回は必ずイタリアに行く。そこで、那須さんと一緒に、イタリアの文化や料理について語り合つた。出会った人を通じて、イタリアという国や料理の本質に触れられたと思っています。

存在証明として

「イタリアが気に入った理由は、人」に尽きます。レストラン関係者はもちろん、家族も一緒にいたから子どもの幼稚園や学校で知り合つた家族も皆。僕は性格が明るい方なので、誰とでもうち解けることができた。出会った人を通じて、イタリアという国や料理の本質に触れたと思っています。

「イタリアが気に入った理由は、人」に尽きます。レストラン関係者はもちろん、家族も一緒にいたから子どもの幼稚園や学校で知り合つた家族も皆。僕は性格が明るい方なので、誰とでもうち解けることができた。出会った人を通じて、イタリアという国や料理の本質に触れたと思っています。

「イタリアが気に入った理由は、人」に尽きます。レストラン関係者はもちろん、家族も一緒にいたから子どもの幼稚園や学校で知り合つた家族も皆。僕は性格が明るい方なので、誰とでもうち解けることができた。出会った人を通じて、イタリアという国や料理の本質に触れたと思っています。

「イタリアが気に入った理由は、人」に尽きます。レストラン関係者はもちろん、家族も一緒にいたから子どもの幼稚園や学校で知り合つた家族も皆。僕は性格が明るい方なので、誰とでもうち解けることができた。出会った人を通じて、イタリアという国や料理の本質に触れたと思っています。

イタリア料理 カーサビアンカ

●京都市上京区今出川通寺町西入大原口町214 ☎075・241・3023 (月)12:00~14:00(火)17:00~21:30(日)18:00~21:30(祝日)12:00~14:00(火)17:00~21:30(日)18:00~21:30(祝日)休日(月曜)は翌日休み(火曜)地下鉄烏丸線今出川駅から歩8分 (3台)ベテー(4)ほかすべて可 (カウンター4席、テーブル50席(車椅子応相談)) (ランチコース1900~4200円、ディナーコース6000円~、アラカルト1800円~、Gワイン700円~、Bワイン3900円~)



「僕は、ある程度仕事ができるようになつてからイタリアに行つたのが良かった。真っ白の状態で行けば、モノになるまでに時間がかかるし、外国に行かばいいというのもでもない。今の時代、基本はどこにいても学べる。それなら、自分が何を目指すのか、何を求めて現地へ行くのかしっかり分かつてから行つた方がいいです」。嵩之さんは今27歳である。彼がイタリアへ旅立つ日は未定だが、その日は訪れる。そして、彼がその修業から帰ってきた時にこそ、那須さん親子の第2ステージが幕を開けるのだ。どんな舞台が続いていくのか、僕だってわくわくする。夢見ることの愉しみを与えて続けてくれる那須さん。そのチャーミングな笑顔と同じように、この店の未来もきっと曇りがないだろう。

僕を呼ぶ店

門上武司の

