

提供されるメニュー

1 チカテッリ「愛媛甘とろ豚」とンドゥイヤのラゲー

(バラ肉を使用したパスタメニュー)



(説明)

南イタリアの豚肉料理をイメージしたパスタ。プーリア州の手打ちショートパスタ、チカテッリのもっちりとした食感が、「愛媛甘とろ豚」のとろけるような脂身と相性がよい。

(中原シェフからのコメント)

バラ肉は脂身が多い部位です。「愛媛甘とろ豚」の脂身は、一般的な三元豚よりも口溶けがよく、甘みがあります。この甘みを生かすため、イタリアのカラープリア州原産で、豚肉とトウガラシの発酵食品、ンドゥイヤを合わせます。

2 「愛媛甘とろ豚」のアッフオガード

(肩ロース肉とあさりの煮込み料理、「アッフオガード」とはイタリア語で「溺れた」という意味)



(説明)

表面を軽く焼いた肩ロースは、アサリと一緒にブロードで煮込む。豚とアサリから出ただしは、イタリアのカルナローリ米にしっかりと吸わせ、雑炊感覚でいただく。

(中原シェフからコメント)

「愛媛甘とろ豚」の肩ロースは、優しい味わいで魚介類と合わせても強すぎず、調和のあるスープが取れます。水分を適度に飛ばすと互いの旨味が凝縮した深い味わいに。豚肉の水溶性ビタミン、コラーゲンは女性におすすめです。

「料理王国」2011年2月号(1月6日発売)から抜粋

提供場所 リストランテ シルベラード

(イタリアンレストラン、東京都中央区銀座5-4-6 ロイヤルクリスタル銀座8F)

提供期間 平成23年2月1日(火)～2月28日(月)

提供方法 ランチコース及び、ディナーでのコース()及びアラカルトメニューとして提

供されます。数量限定のため、詳細は予約時に問い合わせをお願いします。

「スペシャル限定」ディナーコースです!(6500円)

- ・佐渡の一番寒ブリのカルパッチョ キャビア添え
- ・リッポリ-タ
- ・チカテッリ「愛媛甘とろ豚～バラ肉」とンドゥイヤのラゲー
- ・青島産朝どれ鮮魚のアッロスト スカロッピーネ風
- ・「愛媛甘とろ豚～肩ロース」とアサリのアッフオガード
- ・斬新なアップルパイ
- ・カフェ、小菓子