厳選素材を使った
季節感あふれる料理
と言ったら～Zucca

今回私が紹介したいお店は、佐倉ICより約4分、ブチモンドさくらという南欧風建物の1階にある「イタリアンレストランZucca」です。

店に入ると、すぐにオーナーシェフの奥様が笑顔で迎えてくれ、いつも通りの穏やかで落ち着き空間へと誘ってくれます。壁には、メニューが書かれた黒板が掛かれており、そこには、料理と同じくセンスの良いイラストが、シェフの手書きで描かれています。とにかくその雰囲気の良さに何度も足を運びたくなります。もちろん

推薦者

平野 憲朗
【成田地区】ひらの内科
その料理の腕前もまさに秀逸で、高級料亭の大将がプライベートで食べに来ることで、次に目を引くのはオープンキッチンです。シェフが真剣に料理を創作している姿を直接垣間見ることができ、料理が出てくる前から期待と食欲が止まらなくなります。

シェフは「食材の良さを引き出せるような料理を作っていければと思っております」と自分の目指す料理像を話してくれました。また、素材の味を生かすには厳選された素材はもちろん、料理の腕とセンスがなければ到達できない領域だと思います。シェフの宮澤さんは、それを実践している数少ない一人だと言えます。使われている素材は、イタリアから取り寄せた厳選食材、契約農家から提供される旬の野菜、五島列島や佐賀の漁師さんから直接送られてくる良質な水産物など。そこに、東京の名だたる名店で修行を積んできたシェフの確かな技術とその頼たるなセンスが加わることによって素材の味が生かされた季節感あふれるイタリア料理が創造されていきます。

今回私が食べたコース料理を写真とともにその説明を添えて紹介させていただきます。

これほど穏やかで入りやすい雰囲気でありながら、超一級品のイタリア料理を提供するレストランは他にはないといっても過言ではありません。佐倉市にそんなレストランがある事を心から嬉しく思います。諸先生方にも機会がありましたら是非一度足を運んでみてください。きっと満足していただけるものと思います。

①季節の一口 トリュフ卵

秋に採れるトリュフをポーチドエッグに添え、マッシュルームと生クリームのソースをかけた一品。黄身を割れ出てきて、その香りとまろやかさに飽くな。先付けとして食事のそぞろ一品。

②前菜 おススメ前菜盛合せ

イタリアのサングリーニーレ産の生ハム、イタリアのソーセージでマルタデッラ。葉物はイタリアのカステルフランコ、五島列島から届いたことながらマグロのカルバッジョ。秋大根のマリネ。イタリアのオムレツでフリッター、中身はチーズとジャガイモと玉ねぎ、オーガニックのグリーンオリーブ、さつまいものロースト。パルサミコのソース添え、ごぼうとレンコンのイタリア風きんぴら。こしながマグロは最も出荷量の少ない希少なマグロで非常に美味。

③湯前菜

冷製フォアグラのコンフィ。
クレソンとイチゴのパルサミコソース添え。
これ程まるやかでしつこくないフォアグラは他では味わえません。
①魚料理 甘鰈の鱗焼きとアワビの温製
甘鰈の鱗焼き。オレンジ白菜の蒸し煮。鰈香を採れたものを添えて。アワビの蒸し煮。
鰈の鱗をこんでおいしくいただけるのは感動です。

②口直し 柚子のグラニテ
自家製柚子のシャーベット。

⑤パスタ１ 北海道産真鰈の白子、カラスミのペペロンチーノスパゲッティ
カラスミの塩味が絶妙です。

⑧パスタ２ ピエモンテ州白トリュフのリゾット
貴重な最高級の白トリュフを使用。9月中旬から11月下旬まで、シェフ自ら目の前に割りかけていただき、最高の香りと味に堪能できます。

③肉料理 八千代黒牛・ミスジのロースト
八千代黒牛のミスジのローストの春菊とクリームのソースがけ。季節野菜のグリル（葉巻、イタリアから取り寄せのトマト、レンコン、カリフラワー）を添えて。
八千代黒牛のさっぱりしているが濃厚な旨みに感動。

⑥デザート 季節の特製ドルチェ
厳選したマスカルポーネを使用したティラミス、キンカンのコンポート。メレンゲを低温で焼き上げたもの。ノッショーラ（ヘーゼルナッツとロッカチーズを使用）、レアチーズを凝縮したガトーショコラ。いずれも絶えず討げるにふさわしい絶品デザートでした。