

その「物語」、の物語。

“ペログリ”的複眼思考の味わい vol.171

a taste of Ya'ssy

田中 康夫



たなかやすお ● 56年東京生まれ、作家。'09年より長野県知事を2期務める。'07年に参議院議員に当選。'09年に衆議院議員に当選、1期務める。小説「33年後のなんとなく、クリスタル」を'14年に河出書房新社から上梓。【公式ブログ】<http://www.nippon-dream.com/>



無機質な高層ビルの真下に存在する、人間の相貌を持った“奇蹟”のオステリア

今週の逸品



フィレンツェ風Tボーンステーキ ビステッカ・アツラ・フィオレンティーナ 1kg9800円

本来はオステリア＝居酒屋。だが、リストランテ以上の料理を提供するトラットリアがイタリアには存在するように、オステリアを標榜するガットネーロも、虚飯威しの料理店を遙かに凌駕する。若き給仕頭は木下

和也氏。ワインにも造詣が深く、イタリア各地の適備で卓越したワインをbyグラスで幾種類も味合わせてくれる。実は料理も適備。Tボーンの価格に惑わされる勿れ。LOならぬLEまでに入店すれば追加注文も可能。

【オステリア ガットネーロ】東京都港区西麻布3-2-5 ノゾビル2F ☎03-5770-2310 営11:30~14:00 (ラストオーダー=LE)、18:00~22:00 (LE) 定休日曜・第3月曜 禁煙 <http://www.gatto-nero.jp>

illustration by Hajime Anzai



られぬ慇懃な供し手とは対極。思わず舌を巻くでしょう。

飯に、料理に関する貴方と相手の知識量が少なからず異なった場合にも、双方を実に満足させる見事な説明と解説の塩梅です。天賦の才と申せましょう。

是非とも主菜で味わうべきは、肉汁の滴るサーロインとフィレがTボーンの左右に付いたビステッカ・アツラ・フィオレンティーナ。一皿1kgで9800円。驚く勿れ、一般的な胃袋の2人でもペロリと平らげてしまえる絶品な肉厚さ、絶妙な焼き方。世間で耳目を集めるステーキや鉄板焼きの「名店」を遙かに上回る充実感、満足感。僕が保証します。

前菜は何れも魅惑的。ヴェネチアが州都のヴェネト州からラディツキオ・タルティーヴォ 燻製スカモルツァチーズのソテー 生ハムとバルサミコンソース添え1600円。トリノが州都のピエモンテ州からヒヨコ豆のフリリナータ トンナートソース添え1400円。シチリア州とサルデーニャ州からは魚貝のクスクス カラスミ掛け1200円。必ずや彼が、貴方と相手の味覚に合った逸品を選び出してくれる筈です。

多国籍企業ならぬ無国籍企業が入居する高層ビルの真下に、斯くも人間の相貌を持った料理店が存在する奇蹟。東京は、侮り難き奥深さを有する都市です。

戦士の甲冑を連想させる無機質で威圧的な高層ビルの向かい側に「ガットネーロ」は存在します。六本木通りⅡ都道412号霞ヶ関渋谷線と外苑西通りⅡ都道418号北品川四谷線を結ぶ、現在も「テレ朝通り」と呼ばれる港区道1105号線に面した建物の2階。

その道路には嘗て、恵比寿駅と東京駅南口を結ぶ都バスが運行されてきました。渋谷橋、広尾橋、愛育病院前を経て六本木、溜池、西新橋一丁目、馬場先門を通る東80系統。テレビ朝日の社名が日本

教育テレビだった時代です。都心部を縦断するにも拘らず、知る人ぞ知る的な路線でした。

イタリア語で黒猫を意味するガットネーロも、凡百の料理店指南には余り登場しない、知る人ぞ知る的な時空。が、料飲関係者に向けたイタリアワインの試飲会を輸入元が開催する際、その会場として頻りに選択される逸軒です。

各地の郷土料理を味わえるオステリアを誦みます。前任の料理人が修業したマルケ、アルトアディジェ、ピエモンテ等の中北部の料

理に加え、現任の料理人はプーリア、シチリア、カンパニア等の南部の料理にも意欲的です。

若き給仕頭が黒板に記された品書きを説明します。どこの料理店でも昨今は当たり前だろ、と鼻白む向きも居るでしょう。いよいよ、その解説は、余人を以て代え難き芸術の域に達しているのです。

食への理解度を瞬時に見抜き、喋る速度も、続いての料理へと移る間隔も、良い意味で変幻自在に対応します。丸暗記した内容を一気呵成に捲し立てる、体温の感じ