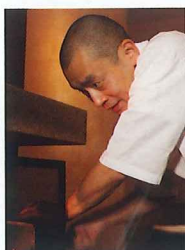


「アッカ」林冬青

「イタリア料理の根源に、じっくりくる」



林冬青 91年渡伊。トスカーナ、カラブリア等を巡り現地の食文化に深く傾倒。ロンバルディア「イル・ソーレ」3年を経て97年開店、10年改装開店。

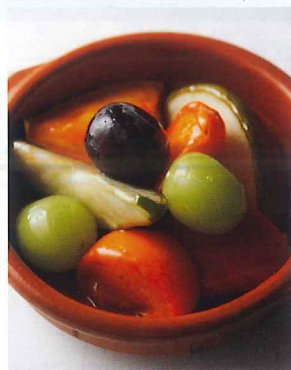
◎アッカ
東京都渋谷区広尾5-19-7 1F
☎03-5420-3891
12:00～13:00
18:00～21:00LO 月曜休
昼夜ともおまかせコースのみ、要予約
東京メトロ広尾駅より徒歩5分

ウンブリアの気鋭姉妹が造る1本。樽香もはっきり、薪の香りと相乗効果。カナイオーロとサンジョヴェーゼの混醸。「ルベスコ ヴィーニャモンテッキオ」(レンガロッチェ) 12000円。



季節のフルーツのモスタルダ(付け合わせ)

マスタードエッセンスで折々の果実を漬けた「モスタルダ」は、イタリアの肉料理の定番の付け合わせ。ブドウや洋ナシ、マンゴーなどを、4日ほど漬ける。



「アッカ」の薪火使い

暖炉の輻射熱で、ジューシーに焼く



附田さんの蝦夷鹿のジラロースト—おまかせコースより

信頼のおける北海道のハンター、附田さんが仕留めた蝦夷鹿。「熱で対流するジュや血で、繊維に火を通すというイメージ」。たっぷりとジュを湛えたジューシーな焼き上がり。

その舵取りをしているだけなのです」

焼く間は、ジラローストと暖炉にお任せ。その分、肉の形状や状態、その日の気温、暖炉の火力を細かく計算し、肉を仕込んでいく。「人間が採配し、構築していくフレランチに比べ、イタリアンは、材料が料理になるのを人間が後押しするだけ、というスタンスだと僕は考えます。肉も、暖炉が焼き上げる。僕は、

焼く間は、ジラローストと暖炉にお任せ。その分、肉の形状や状態、その日の気温、暖炉の火力を細かく計算し、肉を仕込んでいく。「人間が採配し、構築していくフレランチに比べ、イタリアンは、材料が料理になるのを人間が後押しするだけ、というスタンスだと僕は考えます。肉も、暖炉が焼き上げる。僕は、

焼く間は、ジラローストと暖炉にお任せ。その分、肉の形状や状態、その日の気温、暖炉の火力を細かく計算し、肉を仕込んでいく。「人間が採配し、構築していくフレランチに比べ、イタリアンは、材料が料理になるのを人間が後押しするだけ、というスタンスだと僕は考えます。肉も、暖炉が焼き上げる。僕は、

焼く間は、ジラローストと暖炉にお任せ。その分、肉の形状や状態、その日の気温、暖炉の火力を細かく計算し、肉を仕込んでいく。「人間が採配し、構築していくフレランチに比べ、イタリアンは、材料が料理になるのを人間が後押しするだけ、というスタンスだと僕は考えます。肉も、暖炉が焼き上げる。僕は、

焼く間は、ジラローストと暖炉にお任せ。その分、肉の形状や状態、その日の気温、暖炉の火力を細かく計算し、肉を仕込んでいく。「人間が採配し、構築していくフレランチに比べ、イタリアンは、材料が料理になるのを人間が後押しするだけ、というスタンスだと僕は考えます。肉も、暖炉が焼き上げる。僕は、

焼く間は、ジラローストと暖炉にお任せ。その分、肉の形状や状態、その日の気温、暖炉の火力を細かく計算し、肉を仕込んでいく。「人間が採配し、構築していくフレランチに比べ、イタリアンは、材料が料理になるのを人間が後押しするだけ、というスタンスだと僕は考えます。肉も、暖炉が焼き上げる。僕は、

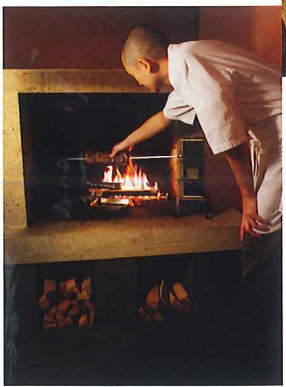
焼く間は、ジラローストと暖炉にお任せ。その分、肉の形状や状態、その日の気温、暖炉の火力を細かく計算し、肉を仕込んでいく。「人間が採配し、構築していくフレランチに比べ、イタリアンは、材料が料理になるのを人間が後押しするだけ、というスタンスだと僕は考えます。肉も、暖炉が焼き上げる。僕は、

料理「になる」のを、後押しするだけ



ねじ式でぐるぐる回る、アナログのロースターで、ゆっくり火を入れてゆく。ジジイ、カタコト、カタコト……。揺れる暖炉の火も相まって、イタリアにいるかのような、別世界の時間が流れる。

暖炉は、日本橋の窯元に依頼した特注品。大谷石を四方にはめ込み、石が溜めた輻射熱で焼いていく。「薪火の熱には波長があり、柔らかくて強い。水分もたっぷり含んでいます」。



薪は、樫材を使用。部屋の暖をとるために焚くのが基本。暖かい時期は使わないし、肉焼きのためにボウボウと炊き上げることはしない。部屋を満たす薪の香りは、ワインと美しいハーモニーを奏でる。