

# 京の台所を訪ねて 16

—《海外編3》—

「リストランテ ストラダ」のオーナーシェフ、大塚智也さんは、正統派のイタリア料理の伝統を受け継ぎながら新風を吹き込み、お客様の舌を満足させています。多彩なイタリア料理について尋ねました。



京都を代表するメインストリートである烏丸通りと御池通りが交差する一帯は、閑静なオフィス街となっています。市営地下鉄の烏丸線と東西線の乗換駅となる烏丸御池駅もあり、ここを起点に御池通りを東へ進むと、風が吹くたびにイタリア国旗がはためくシックな石壁の建物が見えてきます。これが「リストランテ ストラダ」。店内は広々としており、各種パーティーなども開催できます(約30名に対応可能)。最大8名用の個室も完備。ピアノも置かれ、秋にはピアノとバイオリンのコンサートなども開かれるそうです。

同店の源をさかのぼると、京都で本場のイタリア料理を広めたパイオニアであり、老舗イタリアン「フクムラ」の福村賢一シェフにたどりつきます。「本格的な生麺で作っておられ、こんな pasta があるのかと驚きました」というシェフの大塚さん。大学時代に「フクムラ」でアルバイトとして働き、卒業と同時に入店。その後、福村シェフが立ち上

げた株式会社ストラダに入社し、料理長を経て、2018年に同店を後継して代表取締役役に就任しました。

「イタリア料理は“マンマの味”と言われており、家庭料理に近いと思います。地方性があり、北ではチーズやバターを使い、南ではフレッシュトマトを多用する傾向があります。どのようなイタリア料理をイメージされているか

は、お客様によってさまざまでしょう」

受け継いだのは、正統派のイタリア料理。以前からの要素を取り入れながら、少しずつ現代風に変えて自分らしさを出しています。「コース料理の8割は、分かりやすい料理で安心して召し上がっていただき、2割はちょっと驚きを感じていただけるようにしています」と説明。新旧のお客様が通う人気店であるため、事前の来店予約がお勧めです。

こだわりは、イタリア製のパスタマシーンによる自家製の生パスタです。「今のところ、この店の生パスタより美味しい生パスタを食べたことがありません」と笑顔を見せます。

食材の吟味に余念がなく、鷹峯地区にある有名な農園の京野菜をはじめ、日本全国の有機野菜、そしてイタリアから選び抜いた食材を仕入れています。魚介類は京都市

中央市場で買い付けます。

個々の食材の特徴をフォーカスし、主役にするか、脇役にするかを考えるそうです。例えば主役にする食材は焼いて本来の味を生かす、脇役の食材はソースに仕立てたりします。

昼時によくオーダーされるのは、¥4,000のランチコースと、¥6,000のシェフおまかせコース(以下も価格表示は税込)。前者のコース内容は、前菜盛り合わせをはじめ、好きなパスタ、メイン料理(肉あるいは魚)、自家製パン、ドルチェ、食後のお飲み物。後者では、アミューズ(小前菜)に始まり、その日の“スープ、魚料理、パスタ、肉料理”、ドルチェ盛り合わせも味わえます。

ディナーで最も選ばれているのは¥8,500のBコースです。始まりのひとくち、ファースト前菜、セカンド前菜、本日の魚料理、本日のパスタ、メイン料理(肉料理)、ドルチェ盛り合わせ、自家製パン、食後のお飲み物を堪能することができます。

名物は完熟フルーツマトの冷製カッペリーニ(季節限定)。旬のフルーツマトを活かし、シンプルで美味しい一品になっています。

また大塚さんはJ.S.A.認定ソムリエであり、イタリア産はもちろん、さまざまな国のワインを取り揃えており、料理とワインのペアリングも楽しめます。

この2月に海外研修を行い、全スタッフが本場のリストランテを訪ねました。「私がイタリアに行った20年前に比べて、あまり味は変わっていませんでした。変える必要がない料理もあるのだと感じます。どのリストランテ

の料理も美味しく仕上がっていました。引き継がれているのは、ずっと作られ愛されてきたものです。時代が流れても本物は、変わらず美味しい。優れたものは伝統として残り、それを守り、また次世代に伝えていかなければならないと思っています」



完熟フルーツマトの冷製カッペリーニ

## リストランテ ストラダ

京都市中京区御池柳馬場北東角  
TEL 075-241-0800

URL <https://www.strada-kyoto.com>

営業時間 ランチ 11:30~15:00  
(ラストオーダー14:00)

ディナー 17:30~22:00  
(ラストオーダー20:30)

定休日 月曜日、火曜日

京都市営地下鉄「烏丸御池」駅より徒歩5分

