

AMALFI

アマルフィ

イタリア・旅ガイド

世界でいちばん美しい海岸と南イタリア紀行

アマルフィ/ラヴェッロ/ポジターノ/カプリ島/カゼルタ

イタリア世界遺産の注目スポット!

夢のリゾート地を
めぐる旅

テレビ開局50周年記念映画

『アマルフィ 女神の報酬』

(9月18日公開)のロケ地を紹介





Ristorante

ラ・カラヴェッラ

La Caravella

素材の味を最大限に生かしつつ
繊細に完成させた一品、一品を
ぜひフルコースで堪能したい

P.9 MAP2



Via Matteo Camera 12, 84011 Amalfi

☎ 089-871029

🕒 12:00~14:00、19:30~22:30

🍽️ €80~ 要予約

アマルフィ中心部

www.ristorantelacaravella.it

アマルフィの街への入り口である、マリナーナ門のすぐ近くに位置する「ラ・カラヴェッラ」は創業1959年からずっと変わらず、この場所に店を構える。「創業当時はすぐ目の前がビーチだった」と話すのは、オーナーシェフのアントニオ氏。父親から店を受け継ぐ2代目だ。南部で最初にミシュランの星を獲得したことはあまりに有名で、世界各国からリゾートに訪れた食通たちの胃袋を満足させている。料理は小さなポーションながら、印象に残る深い味わいで、1代目から受け継いだ伝統的な手法や味を大切にしつつ、彼独自の感性とこだわりで、新しいメニューを作り出し、現在も星を守り続け、今年で創業50周年を迎える。そんな記念の年に、店の隣にワインと陶器のアートギャラリーをオープンさせたばかり。店と料理をこよなく愛するオーナーシェフが、また新たな夢を追い始めた。



いざ厨房に入ると顔つきが厳しくなるシェフ。いつ何時でも料理に真剣に取り組む真摯な姿は、ほかのスタッフに緊張感を伝える。店内は陶器がセンスよく飾られ、テーブルのコーディネートも洗練されている。運がいいと言われるドンキー（ロバ）は店のシンボル。



左からイワシのフリット、中からチーズがとろけ出る。イカスミのラビオリと手長エビのグリルは赤と黒のきれいなひと皿。



メインの白身魚のパン粉焼きと、デザートにローストアーモンドのセミフレッドの4品で€70～€80が料金の目安。



かなり貴重な陶器も多く扱うギャラリーは、まるで美術館のよう。



ベスト・セレクトワインが約1600本。



かつてシェフがそうだったように、愛娘も毎日、店でお昼を食べる。

