

Shinsaibasi Reform Magazine

心斎橋三郎の **B** 級グルメを喰いつくせ!!



心斎橋三郎の

B 級グルメを喰いつくせ!!



vol.10

心斎橋三郎のB級グルメを喰いつくせ!!

たまには A級グルメも 行きまっせ〜

美味しい料理を頂くとは店の佇まい、器、スタッフの

心遣いが渾然一体となってこそ供されるものやと思

います。せやけどこういう店はメッチャ高いやん!!

普段は勘定のことや周りの人のこと気にせんとのおんぴ

り頂きたいと思いまへんか? そんな時こそB級や!!

大阪生まれ大阪育ちのコテッコテツの大阪人、ワシ、

心斎橋三郎が東海道を股にかけて地元大阪から

東京まで安くて美味しい店紹介します。vol.10

ほんまに一年はあつ! ちゅうまで、2017 年もそろそろ終いや。皆さんもそうや思うけど、ここんところ忘年会が忙しいやろ、ほんで年明けたら今度は新年会や。胃腸の調子も整えなきゃあかんし、懐の諭吉も羽が生えとるんかい!! と思うほど、よう飛び立って行くよって敵わんで。せやけど、今年もここまで無事にこれたんは皆はんのお陰やで〜。そう思うたらこの時ばかりは宴もB級やのうてA級に格上げしてお互いの労を労いたいと思うんや。



さてそこで肝心なのが店選びや。大阪はご存知の通り食い倒れの街やから美味しい店がぎょうさんある。この時期やったらやっぱり“てっちり”は欠かせんけど、今回紹介したいのはイタリアンや!! なんかワシがイタリアンいうと似合わん感じや思うけど、イタリアンはここしかよう行かんよって、まっ! スペシャルやで。



場所は JR 大阪の隣駅の福島。この辺りは意外にイタリア料理店があるんやけど、ワシの一推しは「ラ ルッチョラ」。目立たんところにポツンとあるから隠れ家的な店やな。そやけど確と予約して行かんよう入れまへんで。というのもここは吉本の芸人はんからファッション関係まで著名人御用達やで〜。そもそもワシがこの店知ったんは4〜5年前やったかな、ここのシェフの鈴木はんがウチの店にお直しに持ってこられたんが始まりや。そんなご縁で一度、社長と、副社長の3人でお邪魔させてもらうたんやけど、一発で気に入ったで〜。一番のポイントはイタリアンがベースやけど、アレンジが効いとるさかい、普通のイタリアンとは別もんや。鈴木はんはドイツ、スイスでフランス料理の修行を積んで、帰国後にナポリのシフェの元で働いた経緯があるよって自然とテイストがミックスされとんのや。ほんで最大のポイントは魚や。

一時大阪の中央卸売市場に勤めておったちゅうから魚のプロなんや。どうやこれだけ聞いたらきっと美味いに違いないと思うたやろ。んじゃワシが今日いただいたコースを紹介しましょかあ〜。

まずはアーサーファームで採れたカリフラワーをピューレ状にして北海道利尻産の雲丹に蟹のお出汁をかけて柚子の風味づけにしたもの



次は 24 ヶ月熟成したサンダニエーレ産の生ハムと水牛のモッツアレラチーズに百花草から採れたイタリア産のハチミツを添えて



こちらがシェフの鈴木浩治さん。なかなかの男前やで。たまに寄せてもらう時はカウンターでおしゃべりしながら料理を出してもらうんや。ここのシェフは会話も美味いんや。



北海道南釧路仏鳳趾の牡蠣と
肝をカワハギで巻いたカルパッチョ



長崎産のクエの
炭火焼卵ソース



近江牛チマキ肉のラグーボロネーゼ



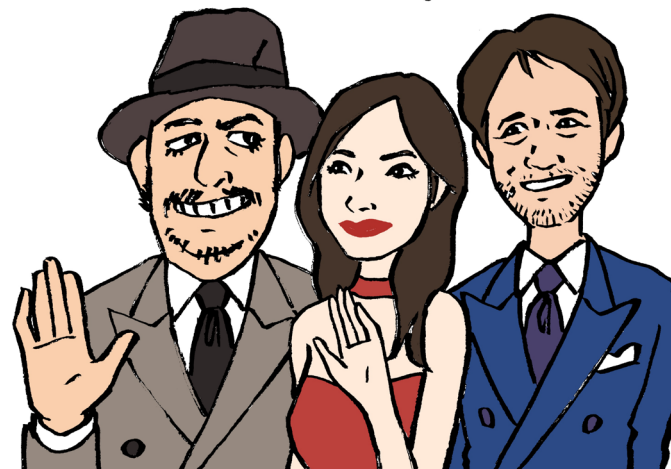
近江牛ハラミ肉のカツレツバルサミーコ風味



ラ ルッチョラ特製チーズケーキ

どやええやろ。どれも美味しいのはいうまでもない
けどアレンジが確と効いとるのが解るやろ。
ここはメニューがあってないもんやから当日の
お薦めコースでやってもらうんがワシのお薦めや。
これで価格は 9,000 円。
どやリーズナブルとちゃう??

二〇一七年はおきに
ありがとうございました。
来る二〇一八年も
変わらぬご愛顧
よろしゅうお願いします。



SHINSAIBASI
SABURO

UCHIMOTO
KUMIKO

UCHIMOTO
YOSHIYUKI

今回ご紹介のお店

ラ ルッチョラ La Lucciola

住所：大阪府大阪市福島区福島 6-9-17 レジオン福島1階

☎ 06-6458-0199

営業時間：ランチ 12:00 ~ 14:00 (L.O.)

ディナー 18:00 ~ 24:00 (L.O.) / 火曜休

<http://www.lucciola.net>