



今回は、管理課山崎が昨年

12月、岬陽町にOPENした「アルゲーロ」さんにおじゃましてお話しを伺いました。

「出店のきっかけは？」

イタリアに気候が似ているからです。魚や貝類、伊勢海老などもイタリア料理でよく使います。ただ一番は、使いたい野菜が良く育つことです。知り合いに作ってもらっていますが、いくつかの場所で試した結果、三浦が一番よく育ったんです。

「店名の由来は？」

イタリアのサルデーニャ地方にある街の名前です。そこで3年ほど修行していました。この地方の料理はバターや生クリームを使わず、素材の味をお楽しみいただけます。おススメのメニューは？
カルパッチョは是非お試しください。地魚のみを使用しています。

一般にはオリーブオイルやスパイスなどのソースをかけ

ますが、当店では添えられている野菜と一緒に召し上がりいただけます。野菜をソースがわりにお召し上がりいただくイメージですね。

「今後の展望は？」

三浦野菜と三浦の地魚の素晴らしさを世界中に発信していきたいです。

「・・・・・・・・・・・・・・・・」

素材の味を楽しむことが出来るイタリア料理。もちろんナポリピッツアも人気メニューの一つです。

是非、訪れてみてはいかがでしょうか。

*三浦市岬陽町1-26

宮川ビル1F

*TEL 046-876-6673

*ランチ 11時～14時

ディナー 17時～22時

*定休日 月曜日

ですが： 時々あいてます。

