



焼きなすと丸さやオクラの冷たい米粉スパゲッティ

新潟県産コシヒカリと北海道産小麦を原料とするスパゲッティを使った一品。米粉独特のしっとりとした触感と弾力、つるつとしたのどごしが楽しい。ナスのみずみずしさやオクラの粘り気、ユズの香りが皿に豊かさを添える。

〈パスタメニュー例〉

- ・菜の花とサワラのトロフィエ (春)
- ・桜海老とたらの芽のスパゲッティニ (春)
- ・よもぎと箱根じゃがいものニョッキ (春)
- ・天城軍鶏と金時草のピチ (夏)
- ・ウニの冷たいフェデーニ (夏)
- ・ホウボウと枝豆のサッコティニ (夏)
- ・富士山のキノコのタリアテッレ (秋)
- ・地元農家の栗のトルテッリ (秋)
- ・箱根ひよどりとおたムボエムのガルガネッリ (秋)
- ・天城イノシシとりんごのタリアテッレ (秋)
- ・手長海老と旬の野菜のタリアオリニ (冬)

- ・柿田川湧水のモクズガニと紅菜苔のタリアオリニ (冬)
- ・ホヤとちりめんキャベツのマルタリアーティ (冬)

料理は昼夜ともにコースで提供。昼は6品の3500円と7品の5200円、夜は4品の6500円、10～12品の8000円、おまかせ10～12品の1万2000円、6500円のコースは、客席に運んだワゴン内から好きな食材を選んでもらって調理法を決める形で、パスタは1品。夜のあとの2コースでは、ロングとショートの2品のパスタを提供。パスタは4～5種を常備。ちなみに同店ではパスタの形状によってフォークの種類を変えており、ロングパスタ用は柄を巻きやすい、カーブが大きくて刃先の長いものを揃える。



静岡県三島市の、富士山にほど近い緑豊かな地に立つ同店。同じ敷地に美術館などが点在し、首都圏などから訪れるお客も多い。2002年に「アクアパッツァ」(東京・広尾)の系列店として開業した同店は'08年にいったんクローズし、'09年に店名変更・全面改装を経て、再オープン。現代美術作家のガラス作品を設えた美しい空間に生まれ変わる。メインダイニング42席の他、8～14人まで対応の個室を持つ。