Trend Insight
From Milan

スターシェフの料理を軽めに味わえる、もうひとつの選択肢

ミラノでは一流レストラン監修のビストロスタイルの店が続々オープン。料理は軽めで価格も控えめとあり、新しい客層も巻き込んで人気拡大中だ。

Photos STEFANO TRIULZI　Text MIKI TANAKA

1 ナポリ出身のオーナーシェフ、アンドレア・アプレア。今最も勢いのあるシェフのひとり。2 人気メニュー「アプレア流クラブサンドイッチ」€26。

話題のスターシェフが
こだわり抜いて作った店

Andrea Aprea Caffé – Bistrot

アンドレア・アプレア カフェ・ビストロ

ルイジ・ロヴァーティ財団のアートミュージアムの中庭を見渡すカフェ・ビストロでは、本格的メニューからお菓子まで楽しめる。夏季はオープンエア席も。一方、最上階のレストランはコースメニューのみ。

ほかの世界的な大都市と同様に、ミラノでもファインダイニングが増加中だ。しかし、それよりも目に付くのは、そんなファインダイニングが監修するカジュアル店のオープンラッシュ。スターシェフたちが演出するビストロに今、ミラノの美食家たちからの熱い視線が集まっている。

「パーク ハイアット ミラノ」のレストランにミシュラン二つ星をもたらした気鋭のシェフ、アンドレア・アプレアは2022年、アートミュージアムの中に自分の名を冠したレストラン（ミシュラン2つ星）とビストロ・カフェを同時にオープンした。ここではパーク ハイアット時代からのアプレアの代表的メニューから、立ち飲み一杯1・3ユーロというバール並みの価格のコーヒーまでが味わえる。アプレアはビストロについてこんなふうに語る。

「私はレストランとビストロは全く別物だと考えています。ここはフライトの前にクイックランチを取りたい外国人のお客様や、何皿もあるコース料理ではなく軽く食事を楽しみたい方のための店。美術館を訪れたあと、その余韻を楽しむためにお茶とお菓子だけ召し上がる方もいます。そんなレストランとは違ったタイプの要求を満たすのが、このビストロなんです」

それゆえにアプレアはレストランにかけるのと同様の情熱で、ビストロでも味はもちろん、インテリアから食器まで徹底的にこだわる。

シチリアの二つ星店はあえてビストロでミラノ進出

一方、シチリアのリカータという街で二つ星レストラン「リストランテ・ラ・マディア」を経営する大御所シェフ、ピーノ・クッタイアは、ミラノにそのビストロ版「ウオヴォディセッピア・ミラノ」をオープンした。クッタイアの味を確実に継承する期待の若手シェフ、アッティリオ・マルツォがキッチンを仕切る。

「高級レストランにありがちな、あまりにも創造的すぎて逆になんだかわからないような料理に、人々は飽き気味なのではないでしょうか？そのため、シンプルで素材を生かした真のイタリア料理が食べたいという声がこの流れを生んだのだと思います」と、ビストロブームの理由を同店ジェネラルマネージャーのサント・スカドゥートは分析する。

本店と同じメニューもいくつか提供しており、素材も本店同様の上質さだ。クッタイア本人も、月に一度はこの店を訪れる。それでもここは星付き店とは違う「町のトラットリア」的な店でありたいと言う。

2店に共通するのは、彼らには「ビストロはセカンドライン」という考えがないことだ。別のプロジェクトとして同じ熱量を注ぐ。そこには席数が少なく回転率を上げられないレストランにはないビストロの伸び幅への期待もあるだろう。一方、経済的、または体力的や時間的な理由で、一流レストランを諦めてきた客層には、ありがたい機会の到来となった。ビストロはオルタナティブな最高の着地点なのだ。

3 ミラノ店のシェフ、アッティリオ・マルツォ。4 左は「フオリ・ノルマ（なつのパスタ）」€28、右は「そら豆のクリームとイカのニョッキ」€26。

シチリアの二つ星が
満を持してミラノへ

Uovodiseppia Milano

ウオヴォディセッピア・ミラノ

カリスマシェフ、ピーノ・クッタイアが2022年末に開店。店名は卵黄部分にイカのクリームを入れて仕上げた彼の代表的料理名から。クッタイアの料理をシチリアまで行かずに味わえるのも人気の理由。

Andrea Aprea Caffé – Bistrot

●Corso Venezia 52, Milano
㊡9：00〜22：30、土曜9：30〜22：30、日曜9:30〜20：00 ㊡月曜
https://www.andreaaprea.com/il-caffe-bistrot/

1 中庭が見渡せる曲線を生かしたインテリア。家具はカスタムメイドによるもの。2「黒にんにくのボンゴレスパゲティ」€24。

Uovodiseppia Milano

●1Via Lodovico Ariosto 22, Milano
㊡12：30〜14：00、19:30〜22：00
日曜12：30〜14：30
無休
https://www.uovodiseppiamilano.it/

1 洗練された店内で地元の人たちにも人気。2品にワイン、コーヒーが付いたビジネスランチも好評。2 シチリアの名物菓子「カンノーロ」€12。