

Restaurants From Spain 認定レストラン7店



9種のマイクロピニョス、見た目の美しさから繊やかな仕事を感じる。8300円~のコースの一例。



ピキニシス BIKINI SIS

スペイン料理の多彩な魅力を伝えるジョセップ・バラオナ・ピニェス氏が監修するモダニス・パニッシュ。山海の幸を使ったカタルーニャ地方に伝わる味と日本の物の食材が融合した料理を、コースとアラカルトで提供。ソムリエが厳選したスペインワインとともに堪能したい。

東京都港区六本木6-10-1六本木ヒルズウエストワーク5階
☎03-5770-5230
※施設に準ずる

ピキニピカル BIKINI PICAR

東京都中央区日本橋室町2-2-1 コド室町1 2階
☎03-6202-3600 ※施設に準ずる

アロセリア・ラ・パンザ Arroceria La Panza

東京都中央区銀座1-15-8 銀座ビル1階
☎03-6228-6793 ※月曜(祝日の場合は営業)

バル・ポルトイロ・カフェテリア・バル Bar Portillo cafeteria-bar

東京都目黒区青葉台1-19-12 エッセナーリオ青葉台103
☎03-6455-2536 ※月曜(祝日の場合は営業)

バル・ポルトイロ・ジョ・デ・エスパニヤ Bar Portillo de España

東京都千代田区丸の内1-3-4 丸の内テラス1階
☎03-6256-0305 ※無休

FWS Restaurants from Spain



●スペインレストラン認定プログラムに関するお問い合わせ/スペイン大使館 代表窓口 tokio@comercio.mineco.es

ピキジョービマンの白身魚と海老の詰め物1210円(2ピース)。オープン時から人気のひと品。



アロセリア・サル・イ・アモール

Arroceria Sal y Amor

日本初、スペインの米料理専門店としてオープンしたのが10年前。スペイン人の父を持つピクトル・ガルシアさんが目指すのは、日本人好みに味をアレンジするのではなく、ストレートに現地の味を伝えること。オーソドックスなパエリアや雑炊のようなカルデロも必至。

東京都渋谷区代官山町12-19 第3横芝ビル地下1階
☎03-5428-6488
※無休

小笠原伯爵邸

小笠原家三十代当主、小笠原長幹伯爵の本邸を2002年にレストランとして復元。スパニッシュ様式の粋を極めた空間では、3種のコースを提供。本場スペインから直接仕入れるイェリコ・ベジョータの希少部位ルマのグリルとシェリー酒ソースなど、気分も華やぐ逸品が味わえる。



東京都新宿区河田町10-10
☎03-3359-5830 (完全予約制)
※無休

イェリコ・ルマにはドライなシェリー酒のソースを合わせて、空間同様に料理にも優美さが落ちる。

ただけるきっかけになることに期待している」と話す。また、モダンな料理と美しいスペイン様式の空間で知られる「小笠原伯爵邸」総支配人の渡辺美智子さんは「バル文化やピンチョス文化など、いろいろな側面を持つスペイン料理の魅力をもっと広げていきたい」と今後の展望についても意欲的だ。米料理の専門店として人気「Arroceria La Sal y Amor」ほか、銀座や中目黒にもスペイン料理店を展開するピクトル・ガルシアさんは認定の知らせを受けて、「この素晴らしいプログラムが、日本でスペイン料理を志願する若いシェフの励みになり、次の世代に受け継がれることに希望を持ち、自分たちも精進したい」と喜びを語った。スペイン料理のさらなる発展と文化継承のために立ち上がった認定プログラムの発展と、本場の味を伝えるスペインレストランの飛躍に今後とも注目していきたい。



アロス・アル・オルノ 4290円(2人前) バレンシア地方(伊豆) 米料理。

Arroceria Sal y Amor

オナーピクトル・ガルシア

現地の米料理を味わって!

大西洋と地中海に面し、さまざまな文化の融合のもとに発展してきたスペイン。肉や魚、米を使った多彩な料理は日本でも大人気。そんな中、RFSが認定した、今注目すべき東京の正統派スペイン料理店をご紹介します!

本国も認めた真の実力派揃い。東京で出合える本場の味わい!

「スペインレストラン認定プログラム」 Restaurants From Spain



Certificación



バエリアアランダ 2400円(レチウー)。伝統的な豪華な米料理。



監修 ジョセップ・バラオナ・ピニェス 郷土の味をシンプルに表現



モダニス・パニッシュ 料理センター 小笠原伯爵邸 総支配人 渡辺美智子

ブルーベリーのガスパチョカマロン、フレッシュなトマトとブルーベリーのフルーティーな魚や肉を豪華に。1万2100円のコースの一例。

認定基本条件

1. レストランのコンセプトやメニューに関して十分な説明ができる人が少なくとも1人いること。
2. スペイン料理やレシビの比率がメニュー全体の60%以上であること。
3. PDO (原産地呼称保護) またはPGI (地理的表示保護) を持つスペイン産の食材やワインを積極的に使用していること。
4. スペイン料理やレシビを調理できる経験や資格を有するシェフがいること。
5. スペインレストランのアイデンティティを示すコミュニケーションメディアやプラットフォームを有していること (WEB、ニュースレター、SNSなど)。

文=小寺優子 撮影=橋本真美、大谷次郎 デザイン=ナカヤデザイン