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）―

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！



アロス・アル・オルノ 4290円（2人前）。バレンシア地方で親しまれる米料理。

現地の米料理を味わって！

オーナー ピクトル・ガルシア

このマークが認定店の証！



バエリア アバンダ 2400円（レギュラー）。伝統的かつ家庭的な普通の米料理。



モダンなスペイン料理をせひ

小笠原伯爵邸

総支配人　渡辺美智子



BIKiNi SIS

監修 ジョセップ・バラオナ・ビニェス

郷土の味をシンプルに表現



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にブルーベリーのフルーティーさを加えて爽やかな風味に。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充分な説明を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ピ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ピ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）。

日本でのスペイン料理の人気が年々高まる中、ICEX（スペイン貿易投資庁）は、スペインの食文化の発展に貢献している店を称えるプログラム「Restaurants From Spain（RFS）」を2020年に発足。2022年6月には、日本での第一回目となる認定レストランが発表された。ICEXが本物かつ、高品質なスペイン料理を提供していると認定したレストランは7店舗。認定基本条件をもとに、厳正な審査プロセスを経て認証されるプログラムとあって、日本のスペイン料理店はもとより飲食業界からも注目を集めている。

日本におけるスペイン料理の先駆者で、認定レストラン「BIKiNi SIS」を監修するジョセップ・バラオナ・ビニェス氏は「伝統あるスペイン料理の奥深さや素晴らしい食材、飲料のポテンシャルの高さを一人でも多くの方に知ってい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氏は「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、イベントなどを通してもっと広めていきたい」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の「Arroceria Saly Amor」ほか、銀座や中目黒にもスペイン料理店を展開するビクトル・ガルシア氏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託し、自分たちもより精進したい」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も注目していきたい。

Restaurants From Spain 認定レストラン7店





9種のマイクロピンチョス。見た目の美しさから細やかな仕事が感じられる。8300円～のコースの一例。

ビキニ 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・ビニェス氏が監修するモダンスパニッシュ。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旬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ウォーク5階
☎03-5770-5230
㊡施設に準ずる

ビキニ ピカール

BIKiNi PICAR

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

アロセリア・ラ・パンサ

Arroceria La Panza

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

バル・ボルティージョ・カフェテリア-バル

Bar Portillo cafetería-bar

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

バル・ボルティージョ・デ・エスパーニャ

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

ピキージョピーマンの白身魚と海老の詰め物1210円（2ピース）。オーブ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ビクトル・ガルシア氏が目指すのは、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食。

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



イベリコ・プ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宿る。

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ベリコ・ベジョータの希少部位プ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

FWS Restaurants from Spain

GOBIERNO DE ESPAÑA　MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO　ICEX

EUROPEAN UNION

●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

文＝小寺慶子　撮影＝橋本真美、大谷次郎　デザイン＝ナカヤデザイン