

# CREA

冬と映画

クレア

crea.bunshun

## 冬にしたい ふだんのこと、 と映画。

冬休みに  
観たい映画  
100

暖炉のある場所 / イギリスのホットドリンク / アイスランドの冬 / 美しいハット /  
冬が長い国の器 / ヒュッゲな時間 / カスレを煮込む / 雪国の手しごと /  
冬の展覧会 / コーヒーはネルドリップ / しみるジャズ / 別荘みたいな宿 / ハمام美容 /  
白い靴下で過ごす / あんことおもち / ジャガバター / 世界の鍋



東京あったかごはん  
アドレス33  
冬の肉、鍋、スープ、とろとろ……

岡本翔子



冬だからこそ、  
炎も  
ごちそう。

ゆらゆら、ポーポー。  
焼かれた薪から生まれる  
炎は料理に  
チカラをくれる。  
出来上がりを待つ間、  
目にも顔にも  
火の勢いや熱が伝わって  
期待感はマックスになる。



ピッツェリア・ダ・ペッペ ナポリスタカ 駒沢店



カロフェゴ



## 18 ピッツェリア・ダ・ペッペ ナポリスタカ 駒沢店

炎より熱いペッペと  
うまいピッツァが帰ってきた。

駒沢でとんでもなくうまいピッツァを焼いていたペッペが店を辞め、自身で「ナポリスタカ」を神谷町に開いたのが2011年。そんな彼が満を持して駒沢に帰ってきた。「ここはうるさいお客が一杯いるからさ」とブツブツ言いながら嬉しさを隠せないペッペは、舌の肥えたお客の難題を楽しげにクリアする。薪窯で焼き上げるのは、粉、塩、水、酵母しか使わない生粋のナポリピッツァ。イタリア料理の新潮流「キッチン・レヴィジオナータ」も取り入れたペッペの味が、またここに人を惹きつける。



6

Data

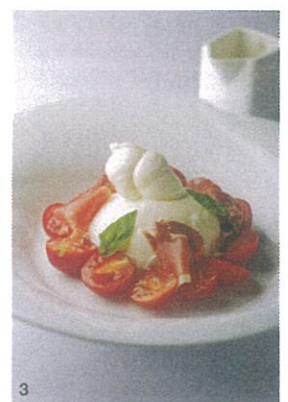
◎世田谷区上馬4-5-1 ☎03-6450-9284 ◎11:30~14:00 (L.O.)、  
土日~14:30 (L.O.)、18:00~22:00 (L.O.)、日~21:30 (L.O.) ◎火 ◎45席  
◎マルゲリータ¥1,600、野菜のフリット¥1,400、前菜の盛り合わせ(2名分)¥1,500 カード可

4 31歳のペッペは来日9年。12歳からピザ職人としての修業を始めた。5 ジェネラーレ¥2,000はモッツァレラやリコッタ、ピスタチオがたっぷり。6 魚介のリングヴィネ¥3,200。魚貝やトマトのうま味をじっくり煮詰め、汁をきっちりパスタに吸わせる。

## 17 カロフェゴ

炎のチカラが実感できる  
赤身肉の薪窯ステーキ。

カウンター席前に設置された薪窯の炎を見ながら食事が楽しめる、「カロフェゴ」。メインは窯で焼き上げる塊の赤身肉だ。「熾火の熱で肉の中心温度を均等に上げていくイメージ。ゆっくり焼くことで肉汁を細胞に閉じ込めます」と木村卓博シェフ。40~50分を要するが、待つ価値大。薪に使うナラの木ならではの香りをまとったイチ押しニュージーランド産牧草牛は、しっとりジューシーに。牛、豚の他、ジビエも登場する今冬にこそ「あったかごはん」をいただきに行こう。



3

Data

◎港区赤坂3-7-11 レジーア赤坂1F ☎03-6459-1285  
◎11:30~14:00 (L.O.・祝除く)、17:00~22:00 (L.O.) ◎日 ◎33席  
◎カロフェゴコース¥7,800~、くまもとあか牛 サーロイン¥13,000 (500g) カード可

1 ニュージーランド産牧草牛 サーロイン¥9,000 (500g)。肉は通常500g以上から注文可だが、サイズは応相談。3種のソースが選べる。2 真鱈白子のムニエル 色とりどりの冬野菜と共に¥2,800。3 ジョバンニさんのブッラータチーズのカプレーゼ¥3,800。