

特集
ローマの
永遠。

CREA

クレアトラベラー

Traveller

Autumn
2010 No.23
980yen
BUNGEISHUNJU

【全90p 永久保存版】

特集

ローマの永遠。

街歩きで再発見する古都の魅力

4つの散歩コースで、あなたもローマの達人!

ミケランジェロ、カラヴァッジョほか——古都を彩る4人の天才たち
ヴァチカンの至宝を見逃すな! /ローマの休日はこのホテルで
地元セレブがそとと教える美食とショッピング31店

【第2特集】

カリブ海
世界で最も美しい
島めぐり

【第3特集】

聖地・高野山
を究める

LA ETERNITA DI
ROMA

ローマっ子たちのお気に入り、
こっそり教えてもらいました

絶品レストラン& 秘密のショッピングリスト

旅なれたクレア・トラベラー読者ならば、ブランドショップでの買い物や観光客向けのレストランに行くだけではなく、
その土地でしか出会えないアイテムやお店を知りたいと思っている人も多いはず。
ガイドブックにはなかなか載っていない、地元の人たちだからこそ知っている通な場所をリサーチしました。

橋本 篤、小野祐次=写真
photo by Atsushi Hashimoto (p.104-125) Yoji Ono (p.111, p.113)

井筒麻三子=構成・文
realization & text by Mamiko Iizuka

使っている
化粧品です

美味しい店
ばかりだよ

Dario Laurenzi

Irene Maria Scalise

ROMA

LA CITTÀ PIENA DEL GOURMET E LO SHOPPING!

お洒落な小物が
いっぱい♡

可愛い服も
あります♪

Alessandra Giannetti

Francesca Petrangeli

遅い時間でもゆったり楽しめる 「深夜ダイニング」

コンサートやオペラなど夜のイベントを楽しんだあとに困るのが、夕食処。
遅くてもきちんと食べたいのに、開いているところがなかなかない……。
そんな悩みを解消する、時間を気にせず美味を楽しめる店をピックアップ。



遅い時間だって
味に妥協したくは
ないよね!



リコッタチーズとアーモンドチョコチップの濃厚な取り合わせが後を引くタルト€7。

Checchino dal 1887

ケッキーノ ダル 1887

「最もローマらしい料理を食すなら、
ここより他はあり得ない」

今では高級食となったローマの伝統料理。その昔ローマでは、良い部分の肉はすべて法王庁に献上され、庶民たちは口にすることができなかった。そこで残った臓物を安価な野菜とともに煮込んで食べたのが、ローマ料理の始まりだという。現代では、非常に手間ひまがかかるため敬遠する店がほとんどの中、ケッキーノだけは昔からの調理法を守り続けている。料理のレベルは世界から賞賛されており、ヘラルドトリビューン紙で世界のベストレストランに選ばれたことも。最も人気が高いのはトリッパの煮込み。「ローマらしい料理を食べたいと思ったら、必ずこの店。内臓は3時間も4時間も煮込んだりと、本当に手がかかった。伝統の調理スタイルを貫き通しているのは見事だね」とダリオ氏も絶賛。

焼き上げ
いくらで

lina

いて、
い。そして
ナブル!

ピザの概念を覆す
軽さ、美味しさ、感動!
富裕層が多く居住するバリオリ地区は、東京でいうところの白金のようなエリア。そこに毎晩、近所の上流階級の人々が足しげく通う場所がある。

(右) 豆や人参など、昔からよく使われる野菜と牛足を合わせたサラダ€8.5。(右下) はほとんどの人が注文するという、看板料理のローマ風トリッパの煮込み€20。ありがたい臭みがはったびいのが驚き(下) クラシックなインテリアの店内。



Checchino dal 1887

Via di Monte Testaccio, 30, Roma

☎ +39-06-574-3816

URL = www.checcchino-dal-1887.com/

営業 12:30~15:00, 20:00~24:00

📅 日・月曜

1887年から
ずっと変わらない
味をご堪能あれ!

上がりを持つ間に食べ
ズンなどの野菜と柔らか
マッチしたサラダ€10。

