

出張で楽しみたいおひとり様グルメ(第50回)

新宿の高層階で楽しむ「ピッツァランチ」

2020.06.26



今回の東京出張では、三密を避けつつも少しは街の雰囲気味わって帰りたいと考え、都心にあつて眺めのいいお店を探しました。

ご紹介する「ピッツァランテ スパッカナポリ」は、都営大江戸線「都庁前駅」から徒歩2分、三角ビル^{※1}の愛称で親しまれている「新宿住友ビル」の最上階にあります。行き方はまず、都庁前駅A6出入口^{※1}からビルの1階エントランスへ向かいましょう。ビル入り口の右手にあるレストラン直通エレベーターで52階の高層フロアに上がると、目的のスパッカナポリに到着です。

※1 取材時はエスカレーター工事中



低層部を大幅に改装した新宿住友ビル

窓向きのシートで絶景を独り占め

「ようこそいらっしゃいませ」と、にこやかに出迎えてくれたのは店長さんです。そのまま導かれて案内されると、目の前には、

新宿の街と空の絶景が現れました。飛沫感染を防ぐために間隔を空けた席配置はもちろんのこと、多くの席が窓に向かったスペシャルシートになっていて、気分よく食事がいただけそうです。

このスパッカナポリは、石窯ピッツァとイタリア料理のお店です。店名は、世界遺産で知られる南イタリアの都市ナポリの旧市街スパッカ・ナポリから。ピッツェリアとリストランテ、2つを1つの場所で楽しめる「ピッツォランテ」なる造語を店のエントランスに掲げていることから、欲張りに楽しめそうな雰囲気が感じられます。



新宿のナポリの街角へようこそ！

店内は窓に面した席のほか、ソファでくつろげる席やカンティーナ(地下ワイン倉庫)をイメージした席、個室もさまざまに用意され、使い勝手がとてもよさそう。現地で買い付けたというシャンデリアやタイルなどこだわりのインテリアが高揚感をさらに上げてくれます。

平日のランチメニューは、以下の3種類。現在は「Bye Byeコロナキャンペーン」(※2)というイベントを実施しており、以前の価格からそれぞれ200円ずつの割引が適用されています。

- ・平日パスタランチ(1100円)……4種類のパスタから1種を選ぶメニュー
- ・平日ピッツァ食べ放題(1300円)……パスタランチにカットピッツァの食べ放題が付くメニュー
- ・日替わりメインランチ(1500円)……メイン料理のセットメニュー

キャンペーン期間中は特別にドルチェも付いて、かなりお得です。

※2 キャンペーンは新型コロナの状況次第で変更される可能性があります



パスタランチにカットピッツァの食べ放題を付けて

窯出しピッツァがうまい、料理も飛び切りおいしい

今回は2人で訪問したので、平日ピッツァ食べ放題(1300円)を2種類注文しました。選んだパスタは「白身魚とブロッコリーを詰めたカネロニ」と「小ヤリイカとキャベツのオイルソース」。まずは、ランチメニューすべてに共通のサラダとフォカッチャからいただきます。

ポローニャ地方の伝統的なソーセージ「モルタデッラ」のスライスを頬張ると、まろやかで、しっとりと優しい味が口中に広がります。ブラッドオレンジの自家製ドレッシングが爽やかに野菜のみずみずしさを引き立てます。焼きたてのフォカッチャの塩味との相性もステキで、食欲がいっそう高まります。



サラダとフォカッチャで、ランチがスタート

管・筒を意味する「カネロニ」は、どこことなく家庭料理のような親しみを感じながらクリームあえのフィリングをしっかり味わえます。パスタは厚過ぎず薄過ぎず、食べ応えのあるひと皿でした。

料理長によると「ソースでたっぷりというイメージのカネロニを見かけることがあるけれども、具材をたくさん詰め込んだ物が本来のカネロニ料理」とのこと。イタリアで修行し、帰国後も多くの有名店を渡り歩いたという料理長のこだわりが随所に感じられます。

「日本には美しい四季があります。毎日調理場に立って窓越しの風景を見ながら、つくづく思います。お客さまにも、料理で季節を感じてほしいと常々思っています。また、同時に本場のイタリア料理を食べていただきたい。金額が手頃なランチタイムは、ディナー以上に老若男女さまざまな方にお召し上がりいただける機会だと捉えて厨房に立っています」と料理長。



彩りがよく具がぎっしり。白身魚のカネロニはオリジナルレシピ



ドルチェに選んだプリン。映り込んだアイアン模様が、とてもかわいらしい

定番パスタも、香り高く味はしっかり… 続きを読む