

出張で楽しみたいおひとり様グルメ(第60回)

五輪機運が高まる千駄ヶ谷の「ごちそうパスタ」

2021.04.23



7月23日に開幕予定の東京2020オリンピック。メイン会場の国立競技場周辺は、開催に向けて準備が進んでいるようです。そこで今回は、スタジアムがある千駄ヶ谷駅周辺へ行ってみました。JR総武線「千駄ヶ谷」駅から徒歩約5分。東京体育館を左手に見ながら、道なりに歩いていくと、今回紹介する「ワインビストロ アンフォラ」があります。ビル2階の店先にはためくフランス国旗や、換気を兼ねて開けられた小窓が目印です。



千駄ヶ谷駅から真→すぐ歩いて左手に見えてくる、このビルの2階が「アンフォラ」



この階段で2階へ。軒下のメニューでランチメニューを確認しよう

どんな人にも喜んでもらえるメニューを

店のランチメニューには特製チキンカレー、日替わりのパスタやメイン料理、その他、数量限定の黒毛和牛ステーキやハンバーグなどが並びます。店名にワインビストロとあるのでフレンチオンリーかと思いましたがそうでもなさそう。

オーナーの、野(かくの)さんに尋ねると、ゲストがいつ来ても好みの料理があるという店にしたいと考えているうち、今のよう
 にメニューが広がったとのこと。イタリア・フィレンツェのガンベロロッソ星付き料理店で修行したシェフの作る料理はビストロ
 風でもありトラットリア風でもある、そんな「フレンチイタリアン」を提供していますとオーナー。なるほど、表の黒板にフランスと
 イタリアの国旗が描いてある理由は、そういうことでしたか。

ゲストを喜ばせることに集中していたら、料理のジャンルの垣根を越えて舌触りや味はもちろん、見た目の華やかさ、“映え”
 も意識して仕上げるようになったと話します。おいしくて映えている、確かに、この店にたどり着いたのもInstagramの検
 索からです。ランチタイム中に客足が途絶えないことから、実力がうかがえるでしょう。



「アンフォラ」の店内。北海道産の食材とオーストリアワインへのこだわりが特長

満足感を与える「ごろごろ野菜」



ランチメニューは、どれも自家製パンとサラダ付き

今回は、本日のパスタから「豚ミンチとごぼうのトマトソース」(1030円)を選びました。荒めのミンチ肉とゴボウが見た目からも分かる存在感です。トマトソースのパスタを混ぜるとたっぷりのニンニクも顔を出します。口に運ぶと、ほどよい硬さと大きさのゴボウとミンチが歯ざわり良く、ソースとニンニクの香りが絡まり食べるごとに体から元気が湧いてくる心地がしました。店の開業当初は「野菜とワインの店」と名付けていたほど、野菜の仕入れにはこだわっているとオーナー。地元・函館を中心とした道南の農家へ、直接足を運ぶこともあるそうです。



ごろごろ具材を食べて元気になるパスタ、まさにごちそう！

パンにも現れる食材へのこだわり… 続きを読む