

おいしい情報

Luretta D.O.P Italian Deli ワンウタマ伊勢丹内にある本場イタリアンデリ



エミリア・ロマーニャ州
イタリアでも特に食通の州
として知られる
(イタリア政府観光局サイトより)

住所: ワンウタマ伊勢丹内 2F
営業時間: 10:00 ~ 22:00 (金・土は 22:30 まで) ラストオーダーは閉店 30 分前まで
定休日: 無し 予約・問い合わせ: 017-226-8287 (フミエさん、日本語可)
メールアドレス: lurettadop@gmail.com (英語でお願いします)
フェイスブック: www.facebook.com/Luretta-DOP-Italian-Deli



人気ラーメン店 麺屋武蔵の近くにオープンしたカフェスタイルのデリ。

陽気なイタリア人シェフ、Mr エミルが迎えてくれる Luretta D.O.P は、今年 1 月にグランドオープンし、たちまち人気店に。本場のイタリアンが食べたい、美味しいワインが飲みたい、今晚のおかずはどうしよう?と迷われているあなたにぴったりのお店です。

メニューにある、クレッシオーニ (Crescioni、ピザを挟んだようなもの) と、ピエディーナ (Piadina、イタリアンサンドイッチ) は、食材が豊富と言われる、エミリア・ロマーニャ地方の郷土料理。本場の味を再現するため、生地は 100% イタリアから直輸入した食材を使用し、店内で手作り。しっかりとした歯ごたえで食べ応えがあります。なかでも試したいのは、パルマハムとスクアッケーローニチーズが挟まれたピエディーナ。日本でもなかなか手に入らないスクアッケーローニチーズはトロトロで、ふんわりとしたパルマハムとマッチし、日本人に愛されるような味。

ポルケッタ (Porchetta、子豚の丸焼き) は、注文を受けてから店内で焼いてくれます。皮はパリパリで肉はトロトロ、コラーゲンたっぷり。全てテイクアウトができるので、

ピエディーナとあわせて、ホームパーティにも、ちょっと贅沢な家ディナーにも持って来いです。ポルケッタは、冷蔵庫で保管しておき、食べたい時にフライパンで温めるだけで、素敵なディナーになりますよ。

また、日替わりのランチセットもボリュームがあり大人気!

ワインもミネラルを多く含むオーガニックワインを提供するというこだわりぶり。希少なワインも置いています。卸価格で頂けるとい嬉しいさなので、ぜひ試してみたいです。

イタリア人オーナー妻のフミエさんに相談すれば、予算に応じたコースメニューやケータリングサービスにも応じてくれるので歓迎迎会にも助かります (日本語で OK)。新メニューも増え、これからますます楽しみなお店です。

KL 日本人会会員限定の特典

2016 年 5 月 31 日まで 17 時以降は、アラカルトメニューと Luretta オーガニックワインを 10% 割引! 必ず会員証をご提示ください



● ペコリーノチーズ、トマト、バジルのピエディーナ **RM24**

癖のあるペコリーのチーズも美味しく頂けるバランスの良いお味



● スquaッケーローニチーズ、パルマハム、ロケットサラダのピエディーナ **RM27**

希少なスクアッケーローニチーズをご賞味ください



● ランチセット **RM27**
スープ、メイン (今回はポルケッタ)、ピエディーナも付いてボリューム満点!



● Luretta オーガニックワイン
ミネラルが多いので色が濃くフレーバーも良いのが特徴



シェフの Mr. エミル
どの料理にもシェフのこだわりを感じます



● イタリアンパルマ生ハムとメロン **RM25**
イタリアン定番メニューも低価格で



● カルボナーラ **RM28**
今年 3 月からの新メニュー
生クリームを使わない、あっさりとした本場イタリアの味



● アフォガード **RM18**
エスプレッソにイタリアンジェラート
がのって食後にぴったり



● イタリアン食材の販売
チーズやハム、ワイン、ソースなどイタリアン食材も購入できます

(価格は全て Net 表示)