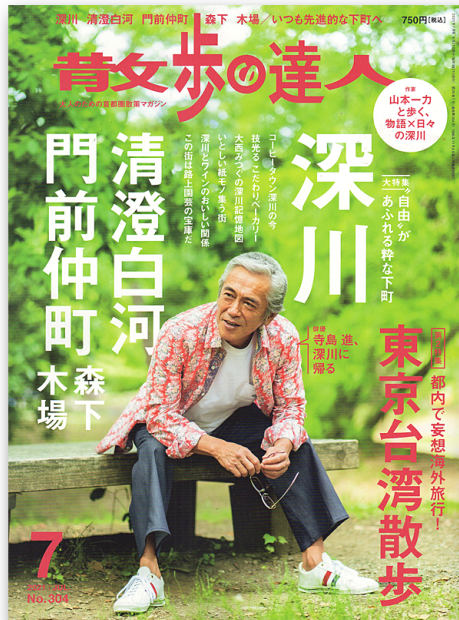


散歩の達人

No.304

2021年7月号



雑誌【散歩の達人】でスプスパが紹介されました！

1. 魚介類の冷製パスタベスカトーレ750円は出汁ゼリーを散らす。温製可。サラダ付き。細麺スパゲティーはツルシコ。2. ランチサービスの小ライスを入れてリゾットに。3. 元矢さんは洋食に合うキムチ400円も手作り。クリームスープで味わえばまろやか&ピリ辛。



スプスパ

住吉

ホテルのフレンチ出身の店主・元矢学さんが作るのは、スープスパゲティー。皮付きニンニク、鷹の爪、ローリエをとろ火で煮込んだ自家製オイルが決め手で、「オリーブオイルや生クリームは買ったことがないですね」と笑う。魚介満載のソースを、鶏、昆布、かつおでとった出汁で割り、このオイルをたらり。口に運ぶたび、ぐんぐん香味が増していく。「最後はリゾットに」と小ライス付きなのも心憎い。

DATA 地下鉄半蔵門線・新宿線住吉駅B1出口から徒歩12分。11時～14時30分・17～22時、日休。江東区石島14-7 ☎03-5683-0178 MAP P.80 A-4

