

Restaurant

PRINZ JOURNAL

vol.2

.....
京都の住宅街にたたずむレストラン・ギャラリー・ホテルの複合施設「プリンツ」。昨年リニューアルし、本格イタリアンに生まれ変わったレストランを紹介。

昨年6月オープンの「プリンツ・イタリアン」。美山の生産者から届く野菜やジビエ、淡路島産小麦粉の生パスタ。他ではお目にかかれない、新鮮な山の恵みに、リピーターが増大中だ。
本日の一皿「美山産鹿ロース肉カツレツ デミグラス」は赤大根のソースをアクセントにした逸品。摘みだてのプチヴェール（芽キャベツの一種）や、爽やかなカリフラワーのピューレと一緒に味わうと最高だ。
鹿肉のロースは、やわらかく、しつとり。使うのは生後2年ほどの仔鹿で、クセのない軽やかな甘さをソースのコクと深みが引き立てる。「丸一日かけて骨から煮出すブイヨンで、味に一体感を与えています」と神田風太シェフ。祇園のワインバーでイタリアンを担当し、舌の肥えた旦那衆に「育てて頂いた」という、情熱家のスペシャリテ。週末は要予約。



生パスタは9種類から選べる。平打ちのタリアテッレ、四角の切り口の歯触りも楽しいキタツラなど、シコシコとしたもっちり感が人気。



「美山産うり坊のリエット」
生後約1年の猪肉を軽く燻製にし、菜の花、こごみ、タラの芽などの春の山菜とニンニク唐辛子オイルでベベロンチーノに。老若男女をトリコにする味。



prinzi
京都市左京区田中高原町5
TEL: 075-712-3900
FAX: 075-712-3903
MAIL: prinzi@prinzi.jp
<http://www.prinzi.jp>

PICK UP WINE



ピノ・ノワール(フランス)

「エレガントでまろやかな味。赤ワインの渋みが苦手な方にも喜ばれます」と松村純矢店長。ペリー系のやわらかい酸味がジビエに合う。