

東京グルメレポート

トラットリア ダイ パエサーニ

立地：東京都新宿区西早稲田2-18-19

予算：5,000～5,999

料理：イタリアン、ワインバー、パスタ

食べログ：3.65 2023百名店



<トラットリア ダイ パエサーニ>

イタリアのアブルッツォ州出身のオーナーと、同郷の元イタリア大使館総料理長が高田馬場にオープンした、本場の食材を使ったイタリア郷土料理の店。日本ではまだあまり馴染みのないアブルッツォ料理の専門店で、本場の味が堪能できます。

<メニュー>

- ・自家製ハラミの盛り合わせ 2,200円
- ・鶏レバーと赤玉ねぎのブルスケッタ 1,700円
- ・ムール貝と白いんげん豆の多色カヴァテッリ 2,100円
- ・牛肉と羊肉、豚肉ラグーのトマトソース キタッラ 2,400円
- ・牛ほほ肉のモンテブルチアーノ煮込み 3,000円
- ・豚フィレ肉のオープン焼き パプリカとキノコソース 2,800円
- ・スプモーネ アブルツェーゼ 1,100円



今回行ったのは百名店にも選ばれている高田馬場近くの
イタリアン。アジア唯一のイタリア東部のアブルッツォ州
という地域の料理にこだわり、調理法やその地域特有の物
を使っている。



自家製ハラミの盛り合わせはなかなかの
ボリュームで全て自慢の自家製で、唐辛子ペースト
や豚とイノシシなどなかなか食べられない部類の
ホームメイド。



赤玉ねぎが甘くて草の葉っぱの苦味とレバーの
あっさり感がよく、ポテトのペーストも濃厚で
ちゃんと潰されていて牛ほほ肉と相性抜群です！



デザートはスプモーネ アブルツェーゼ を注文
しましたが、正直初めて見た時、
美しさに感動しました。とても考えられており、
宇宙を表現しているようでした。
アブルッツォ州の郷土料理が存分に楽しめるお店でした。



このレポートは、観光やグルメ情報を通じて、弊社取組へ
のご理解が広がり、様々なシーンで皆さまのお役に立てるこ
とを願って作成しています。

佐藤晋大朗 レポート