



2 1

3 エグゼクティブシェフのクラウディオ・メンゴーニ氏。
 4 鳩の胸とモモのロースト ピーナッツソースとチェリー、ブリオッシュ添え” 48€ 鳩はキャンティ産。5 レストランの前の通りの名前が、そのまま店名となっている。6 テラス席では、ポンテ・ヴェッキオを眺めながら食事をすることができる。7 サービスも洗練されている。

Borgo San Jacopo

[ボルゴ・サン・ヤコポ]

意外性と物語性に富んだメニューを満喫

アルノ川に面した「ホテル・ルンガルノ」は、フィレンツェを訪れる多くの旅人が憧れる5つ星アコモデーション。この施設のメインダイニングが、オープンから18年を数える「ボルゴ・サン・ヤコポ」である。食材の旬を重要視した料理の高いクオリティは、世界的グルメガイドのお墨付き。さらには、プレゼンテーションが絶妙で、ゲストに心地よい驚きを与えてくれる。例えば、螺旋状のショートパスタ、フジリに合わせた稚イカの小さな胴体には、フェネルソースが詰められている。可憐なスウィーツ「ラ・ローザ」は、サン・テグジュベリの『星の王子さま』に登場する赤い薔薇がモチーフ。このデザートを選んだゲストには、同じ形のコースージュが進呈されるというから気が利いている。

1 クラブソースのフジリ フェネルとエビ、稚イカと” 42€
 2 ラズベリームースとビスケットのデザート「ラ・ローザ」 23€



7



4



3



5

DATA Borgo San Jacopo 62R,
 50125 Firenze
 ☎055 281661
lungarnocollection.com/borgo-san-jacopo
 ☎19時～22時
 休月・火曜