

Grazie! 

イタリアは呼んでいる!

映画とお食事 イタリア旅気分を満喫!

イギリスに住む中年男2人がミニクーパーでめぐるイタリア旅行。北はピエモンテから南はカプリ島まで、美しい海と太陽、美味しいお料理とワイン、イタリアの魅力満載のグルメ取材のにぎやかな珍道中と人生の哀愁が描かれています。

映画にでてくるお料理はその土地それぞれの素材をいかした旬のものばかり。

映画を見ながら旅気分、映画のあとはおいしいお食事とワインで2倍たのしいイタリアプラン。

KINOのご近所MAPでは、すてきなお店のおすすめメニューをご紹介します。

KINOのご近所MAP



おうちでできる

範國有紀さんの イタリア豆知識と かんたんレシピ

映画の旅の最終地、イタリアの南に位置するカプリ島の名産はレモンを使ったお酒「リモンチェロ」。レモンと砂糖、酒を漬けた甘くてほろ苦いリキュール。イタリアではよく冷やしてそのまま食後酒として。また、炭酸水やスパークリングワインと割って食前、食中酒としても楽しめます。

一方「スグロッピーノ」はイタリアの北に位置するヴェネト州が発祥と言われるカクテル。レモンのジェラートにイタリアの発泡酒プロセッコやリモンチェロなどを合わせていただく、飲むだけでなく、食べても楽しめるデザートカクテル。

これからの爽やかな季節にぴったりのデザートカクテルをご家庭でも手軽に楽しめる美味しいレシピのご紹介です。

◆作り方◆

① ボウルにリモンチェロとバニラアイスクリームを入れてよく混ぜ合わせる。

② なめらかになったら炭酸水を加えてさっと混ぜ合わせてグラスに注ぎ、レモンとミントを添えていただく。

リモンチェロの代わりにレモン汁を使えば、お子様やアルコールが苦手な方にも楽しんでいただけます

映画の余韻に浸りながら楽しみたいデザートカクテル

リモンチェロのスグロッピーノ



写真/保玲 徹也 フォトグラファー

材料 / 2人分

リモンチェロ 30ml
バニラアイスクリーム 200ml

炭酸水 100ml
レモン、ミント (お好みで) 各適宜

レシピ・文/ 範國有紀 フードコーディネーター

北海道の爽やかな初夏の夜、映画の余韻に浸りつつ、イタリアに思いを馳せながら映画の主人公達のように(?)甘くてほろ苦い味わいをお楽しみ下さい。

イタリアは呼んでいる 6/27 (土) より THE TRIP TO ITALY ロードショー!

シアターキノ 狸小路6丁目 南3条グランドビル2F

TEL: 011-231-9355
http://theaterkino.net/

2015



KINO ご近所 MAP

お店の詳細

[A] abbraccio アブラッチオ

中央区南1西7 札幌スカイビル1階
TEL: 011-596-7210
ランチ 11:30 ~ 15:00 (14:00 L.O.)
ディナー 18:00 ~ 23:00 (22:00 L.O.)
http://www.abbraccio-sapporo.com/
定休日: 月曜

[B] イタリア料理リッチ RICCI

中央区南1条西7丁目12-2
大通公園ウエストビル2F
TEL: 011-280-4700
pranzo 11:30 ~ 14:30
cena 17:30 ~ 22:30
定休日: 毎週月曜 (祝日の場合は翌火曜)

[C] capuccio NATURALE

カプチョナチュラレ
中央区南1西6 第2三谷ビル1F
TeleFax: 011-272-7773
17:30 ~ 23:00 (L.O. 22:00)
日曜、祝日は17:30 ~ 22:00 (L.O. 21:00)
不定休

[D] TRATTORIA TRENTO

トラットリアトレンタ
中央区南1西5 郵政福祉札幌第一ビル2F
TEL: 011-241-0663
ランチ 11:30 ~ 15:00
ディナー 18:00 ~ 22:30

[E] il Solito イルソリト

中央区南2西5 31-4 スカレッタビル1F
TEL: 011-200-4557
ランチ (金、土、日) 12:00 ~ 15:00 (14:00 L.O.)
ディナー 17:30 ~ 25:00 (24:00 L.O.)
定休日: 火曜
http://ilsolito.jp/

[F] vino e cucine MODENA モデナ

中央区南2条西7 M's スペース2F
TEL: 011-219-0909
【火~土】18:00 ~ 翌2:00
【日祝】18:00 ~ 0:00
定休日: 月曜日

[G] Osteria Crocchio

オステリア クロッキオ
中央区南3西8 遠藤ビル1F (狸小路8丁目)
TEL: 011-207-3522
月~木 17:00 ~ 24:00 (L.O. 23:00)
金・土 17:00 ~ 翌1:00 (L.O. 24:00)
定休日: 日曜、不定休有

[H] baR menta パールメンタ

中央区南3西7 エステラ南3条館B棟1階
TEL: 011-211-5541
16:00-25:00 (24:30 L.O.)
定休日: 毎週月曜
barmenta.com

[I] Organic+ オーガニックプラス

中央区南3条西6丁目ディアラ36ビル1F
TEL: 011-223-6970
【火~土】17:30 ~ 24:00 (フードL.O. 23:00, ドリンクL.O. 23:30)
【日・祝】17:30 ~ 23:00 (フードL.O. 22:00, ドリンクL.O. 22:30) 定休日: 月曜

[J] CANTINA suzuki カンティナスズキ

中央区南2西3 カタオカビルB1
TEL: 011-222-3026
ランチ (土・日のみ) 12:00 ~ 14:30 (13:30 L.O.)
ディナー (火~日) 18:00 ~ 22:30 (20:30 L.O.)
(日・祝は20:00、20:30以降は当日20:00迄の御予約にて)
定休日: 月曜(火曜不定休) http://cantina-suzuki.com

[K] La MELA ラ・メーラ

中央区南3条西3丁目中山シンビル2F
Tel/Fax: 011-281-2227
Mail: lamela@wine.plala.or.jp
17:00 ~ 2:00 (L.O. 1:00)
定休日: 日曜、月一回不定月曜

[L] CANTINETTA SALUS

カンティネッタ サリュ
中央区南3条西3丁目2-2 G ダイニングサッポロ1F
TEL: 011-222-9003
16:00-24:00 (L.O.)
http://www.m-salus.com/
定休日: 日曜

[M] Osteria Giglio

オステリアジリオ
中央区南3西3 G DINING SASPPORO B1F
TEL: 011-272-5334
ランチ 11:30 ~ 15:30 (14:30 L.O.)
ディナー 18:00 ~ 24:00 (22:00 L.O.)
定休日: 日曜・第3月曜

[N] Via BRERA ヴィアブレラ

中央区南3西2丁目6 KT 3条ビル1F
TEL: 011-887-7381
ランチ 11:30 ~ 15:00 (L.O. 14:00)
ディナー 18:00 ~ 24:00 (L.O. 23:00)
定休日: 日曜
http://www.viabrerajp/sp/

[O] La NotteLuna ラ・ノッテルーナ

中央区南3条西2丁目KT 3条ビル地下1階
TEL・FAX: 011-211-5899
18:00 ~ 24:00
定休日: 月曜

[P] SAPPORINI サッポリーニ

中央区北2条東7 9-1 0
TEL: 011-241-5800
18:00 ~ 24:00 (夜のみ営業)
定休日: 毎週水曜・第一木曜

[Q] Capri Capri カプリ カプリ

中央区南1条東2丁目1 3番地1階
TEL: 011-222-5656
ディナー (平日土曜) 17:30 ~ 23:00 (L.O. 22:00)
(日曜・祝日) 17:30 ~ 22:00 (L.O. 21:00)
ランチ (土曜・日曜・祝日) 12:00 ~ 15:00 (L.O. 13:30)
定休日: 毎週水曜日、第二火曜日

イタリアは呼んでいる

THE TRIP TO ITALY

KINOのご近所MAP

★各店おすすめのメニューをご紹介します！



小さなイタリア料理店 abbraccio アブラッチョ

「道産塩水ウニの手打ちパスタ」(¥1480)



北海道産のウニのクリームを北海道産小麦で手打ちしたもちもちの生パスタに絡めた一品です。口いっぱいに広がる海の香りをどうぞ。

イタリア料理 RICCI リッチ



イタリアでもメジャー中のメジャー食材であるボンゴレ(アサリ)とポットルカ(からすみ)を使ったスパゲッティ。北海道は厚岸から届いたアサリとイタリアはサルディニア島のからすみのコラボレーションを定番のスパゲッティでお楽しみください。

capuccio NATURALE カプッチョナチュラレ



「トリッパとお豆のトマト煮」(¥1480)

イタリア(フィレンツェ)の伝統料理です。当店では土産のサフォークのトリッパ(ハチノス)を使用しています。当店は様々なコース料理やアラカルトを季節の道産食材を楽しめるイタリア料理のお店です。

TRATTORIA TRENTA トラットリア トレンタ



32年間同じ場所。人で続いているトラットリアです。おすすめメニューは32周年感謝コース 2810円(税込)。内容は、前菜のミスト、好きなパスタ又はリゾット、グラスワイン、ドルチェ、エスプレッソです。

SAPPORINI サッポリーニ

「有機自然豚松阪ポークロースのアッロスト(ロースト)」



松阪ポークのロースをシンプルに塩こしょう、ローズマリー、パルマザノで軽くマリネした後、オーブンでゆっくりと焼き上げた、イタリアらしい食材を大事にした料理です。外側は香ばしくカリカリ、中はしっとり柔らかくシューシー。私自身もイタリアで働いていた時に隣でよく食べていた、大好きな料理の一つです。

Capri Capri カプリ カプリ

「ラピオカブレゼ〜白練モッツァレラチーズを詰めたラピオカとフレッシュトマトソース」



カプリ島の前菜「カブレゼ」をイメージして詰め物パスタに仕立てました。白練酪農会のモッツァレラを詰めたラピオカに旬のフレッシュのトマトソースを合わせました。食べながら夏のカプリ島を旅していただけたらと思います。(提供時期は映画公開中のみ)

CANTINA suzuki カンティーナ スズキ



北海道の旬な美味しくて安全な食材でマンマが作る小さなイタリア料理店。特にイタリアの有名ワイナリーのオーナーも感動したじゃがいものニョッキはお勧め。希少なイタリアワイン・道産ワイン・道産チーズも楽しめます。

La NotteLuna ラ・ノッテルーナ

道産和牛のポロネーゼ
ルルロツ小麦のフェットチーネ



旅のスタートとなる北イタリア地方の代表的なパスタ、牛肉をゆっくりとコトコト煮込んだソースに、留萌産小麦「ルルロツ」を使用した旬の平打ちの生パスタを美味しいワインと共に召し上がり下さい。

ViaBRERA ヴィアブレラ

「ピステッカ・アツラ・フィオレンティーナ」

イタリア、フィレンツェの伝統料理フィレンツェ風Tボーンステーキ分厚くカットされた28日熟成の濃い肉の味をワイルドにご堪能下さい！



La MELA ラ・メーラ

「タリオリーニ二十勝若牛のピエモンテ風ラグー」



物語の起点となるピエモンテの郷土料理粉と卵黄だけで作る極細パスタ「タリオリーニ」(ピエモンテ方言で「タヤリン」を、仔牛に近い味わいの十勝若牛のラグーで和えた一品です。

旅の友は
人生の友は?



il SOLITO イルソリト

彼らがたどり着けなかったシチリアはバレルモ(州都)の料理。イウンベコリーノ、松の実、干しレドウはシチリア定番の組み合わせ。ワインと一緒にどうぞ！
Buon Viaggio



「イウンシのボルベッタとパネッレ(ひよこ豆粉の揚げ物)」

MODENA モデナ

「冷製カブレゼ風パスタ
当別町の本橋さんのバジル」

二人の旅の終着地カプリ島の料理。初夏のこの季節にピッタリな涼しげな一品で皆様をお待ちしております。フレッシュな優しいミルクの甘みと心地よい弾力を感じるモッツァレラとココのあるジェノベーゼとの絶妙なパティ、トマトの酸味がお料理全体をしめてくれます。

Osteria Crocchio オステリア クロッキオ



「ゴルゴンゾーラと3種のチーズ・くるみ・はちみつピザ」(¥1815税込)
当店定番のピザ。4種類のチーズとはちみつによるコクはお酒のつまみにぴったり。

Organic+ オーガニックプラス

旬野菜12種のパーニャカウダ
スタンダードサイズ(¥1000)



豆乳ベースの自家製ソースをあつあつに熱して旬の野菜をくぐらせて召し上がっていただくお料理です。北海道産有機野菜をメインに旬のものを12種類楽しめます。

CANTINETTA SALUS カンティネッタ サリュ

「サリュの夏のスペシャルティ 海水ウニの冷製パスタ」



精丹や利尻など日本海側のウニ漁解禁に合わせて始まる「海水ウニの冷製パスタ」毎年恒例のサリュの夏の名物メニューです。少し太めのスパゲッティに、濃厚なウニのソースがたっぷりとは、8月末までの限定メニューです。

Osteria Giglio オステリアジリオ



トラディショナルなオヤジイタリアンです。シリオのお野菜たっぷりカブレゼサラダ、夏野菜のパスタ、牛すね肉の赤ワイン煮込み、などお料理、ワインが楽しめるお店です。

baR menta パールメンタ

「夏野菜のカポナータ」



パプリカや茄子ズッキーニなどの道産野菜で作る、シチリアの定番料理「カポナータ」。16時からオープン気軽なイタリアンパルで、ワインやエスプレッソ片手に映画の余韻に浸ってください。

シアターキノロビー隣、キノカフェでは、『イタリアは呼んでいる』公開記念セットが登場！

じゃがいもとローズマリー、ズッキーニとカリフラワーのオープン焼きのサラダ、フォカッチャとミネストローネのセットです。

