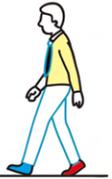


ミシュラン二つ星

Restaurant

青い鳥こどもクリニック
引田 満



●●● スペイン料理 ZURRIOLA (スリオラ) 中央区銀座 ●●●

スペイン料理というとオリーブオイルとニンニクをふんだんに使い、値段も比較的リーズナブルというのが一般的かもしれませんが、今回紹介するお店はどれも当てはまりません。ランチですので、いわゆる高級食材は使われていませんが、値段はなかなか



立派なものでした。こってりすることなく、とても繊細で食べやすい料理で、イタリアン



でもフレンチでもない、スペインバスク仕込みの料理が堪能できます。ミシュランガイド東京2019で二つ星を獲得しています。当日のメニューをスマホで撮った写真とともに載せてみました。

Menú Degustación デグスタシオン メニュー

*Gangrejo y Gelatina de Caparazón
Espuma de Hinojo*
毛ガニと殻のジュレ フェネルのクリーム

Salmorjea Granizado de Moscatel
サルモレホ モスカテルワインのグラニテ

Chipirón a la Brasa con su Tinta de Calamar
ヤリイカの炭火焼き イカスのソース

*Lubina a la Plancha
Salsa Verde ligera y Setas al Ajillo*
スズキのプランチャ
軽いサルサルペルデとキノコのアヒージョ
又は

*Cordero Asado
Crema de Queso Idiazabal*
仔羊のアサド
イディアサルチーズのクリーム
又は

Pancota de Cerdo Iberico "Errozil"
イベリコ豚バラ肉の煮込み エレスイェル風
☆

*Espuma de Queso, Sorbete de Limón
y Aceite de Pistacho*
クリームチーズのムース レモンのシャーベットとピスタチオの香り

Chocolates Caseros
自家製チョコレートと食後のお飲物

Z U R R I O L A