



La locanda del pittore



ベストショップへ
行こう♪

ベストショップコンテスト2017でグランプリを受賞された「ラ・ロカンダ・デル・ピットーレ環水公園」は、平成28年12月のオープン以来、なかなか予約が取れない人気のイタリアン店です。

マネージャーの高橋佑奈さんにお話を伺いました。



▲マネージャーの高橋佑奈さん

「私は新潟県湯沢にある岩原本店で約1年、北海道の洞爺ではオープンから13年間、そしてここ、環水公園に来ました。生まれは京都なのですが、綺麗だし、食べ物は美味しいし、本当にいいところだと思います。富山が大好きになりました。

ピットーレ各店は山地にあって、お料理を手作りするだけでなく、畑仕事、薪割り、煙突掃除、お皿1枚1枚の絵付け、店づくり、ピザ窯づくりなど、料理人を始めスタッフ全員で手掛けるのが特徴です。全てがお客様へのおもてなしの思いに繋がるからです。当店は立地的に畑仕事や薪割りはできませんが、外壁・内壁の絵や漆喰壁の指の跡、入口の床のモザイクタイル、シャンデリアも1枚の鉄板から鍛冶屋さんでトンテンカンテンと一から手作りしたりして、私たちスタッフにとっても愛着があります」

店名のラ・ロカンダ・デル・ピットーレは、「絵描きの宿」という意味。心からのおもてなしでお客様をお迎えする素敵なベストショップです。是非行ってみてください！

ピZZアを美味しく焼き上げる石窯→

就労支援施設「わくわくファームきらり」（立山町）で加工された「きらりの薪」を使っている石窯。ピZZアだけでなく、窯焼きのチーズ・ソーセージがあるほか、バケツも石窯で焼いたものでとても美味しい!!

写真にはないが、石窯の隣には肉などを直火で焼く窯がある。「富山はお魚が美味しいから、お魚のオーダーが多いのかと思ったら、お肉のオーダー率が凄いです（笑）」と高橋さん。お肉料理はイチオシです。

←季節のメニュー（一例）

4月頃から登場する「グリーンアスパラと半熟卵のピZZア（¥3,020）」（上）、「ホタルイカとフキノトウのリZZット（¥2,280）」（下）です。

季節のメニューは、ほぼ月替わり。毎月行きた〜い♪



オープンして初めての春、ホタルイカのピZZア・パスタ・リZZットを提供して、高橋さんは「意外にも、観光客よりも富山の方々が美味しい!と召し上がっておられる」と感じたそうです。「季節のメニューは富山にしかない食材を活かし、イタリアの食材を組み合わせているので、ピットーレの他店の常連さんもご満悦です」。その他、「ピZZアマルゲリータ（¥1,680）」、「アーリオ オーリオ ペペロンチーノ（¥1,280）」等、単品のベーシックメニューや、ピZZア・パスタのコース料理もあります。



←大きな窓の向こうが約1000本所蔵可能なワインセラー（1階）イタリアワインをはじめ各国のワインが取り揃えてあります。



店内の様子は
こちらで!!



リストランテ・ピZZェリア ラ・ロカンダ・デル・ピットーレ環水公園

富山市湊入船町3-3 ☎076-482-3308 <http://kansui.pittore.jp/>

営業時間 11:30~15:00 (14:00 LO)、17:30~22:00 (21:00 LO)

定休日 毎週火曜日、毎月第1月曜日（祭日は営業）

座席 1階36席、2階22席+10席 先ずはご予約を!!

駐車場 24台（バリアフリースロープあり）

