

くつろぎあふれる店内に、 おいしい料理とワインの香り。

隠れ家を想わせる

心地よい時間が楽しめる。

2006年3月にオープンしたばかりの新しいイタリア料理のお店「BUCCO」(ブーコ)を訪れた。

東京・港区の白金北里通りに面した木製の扉を開くと木造りを基本にカジュアルで落ち着いた雰囲気の内が心地よい。「BUCCO」というユニークな店名の由来は、イタリア語で「穴ぐら」のこと。その名にふさわしく店内は、洗練された中にもほっとする癒しを感じる時間が流れている。



「隠れ家」を想わせる居心地の良さがある。ありそうでなかったちよつと気になるお店だ。店内に手書きされたメニューボードがまた楽しい。イタリア料理の持ち味を活かしつつ、フランス

でも、その味わいが伝わってくるよつだ。

「実際に自分でいろいろと食べ歩いてみて、自分自身が一番好きになれる店をつくりたかつた」と語る勝岡オーナー。だからこそ、お客様の心をつかむこだわりが随所にみられる。グリルは「炭」で焼いている。野菜は静岡県と千葉県生産農家と契約し、直送で採り立ての素材が厨房に届く。食材の厳選が基本だとも語る。同時にワインリストも充実している。気取らずに本格的な料理を食しながら、こだわりのワインをじっくりと楽しめるひととき。知人の家に招かれていたよつなあたたかな雰囲気はここにはある。スタッフの笑顔とおいしい料理が時を忘れさせてくれる。長居するお客様が多いといつのも、肩のチカラを抜いて食することの愉しみに浸れるからだろう。カウンター席もあるので仕事帰りに一人で訪れるお客様も落ち着ける。オープン時から、つねにお客様を大切に日本人の口に合う懐のある料理を提供する「BUCCO」が使用している浄水器は、マルチピュア浄水システム。厨房では厳選された食材が基本であるよつに「水」も重



写真：勝岡オーナー



写真：白金北里通りに面した
エントランス

要なこと。「貝や野菜をこの水で洗つておくと鮮度が逃げないんですよ」と語る遠藤シェフの言葉が印象に残る。



イタリア料理「BUCCO」

東京都港区白金 1-29-13 TEL.03-5475-1368

【営業時間】

火曜～土曜 18:00～深夜 (LO 1:00)
日曜 17:00～23:00 (LO 22:00)

定休日 月曜・祝日

【交通】東京メトロ南北線・都営三田線

「白金高輪」駅下車出口3から徒歩1分