

熊野発、地中海料理 地産地消のレストラン 熱血ナポリ大食堂 と、タスクス



オリジナルレシピニ木島産イワシのフォンデュや熊野産トマトのコンポートがひかる、9種のタバス(パン付)1200円。

静かな住宅街で目を惹くモダンな外観。中庭に面した窓からは明るい日差しが降り注ぎ、まるで地中海のレストランに迷い込んだかのよう。

10年前、現地でギリシヤ料理の研修に参加したシェフの浜野さん。その土地でとれた食材を活かすスローフードの魅力を体感。店内の黒板には「季節の熊野産野菜のバस्ता」や自家製オイルサーディンのピッツァ「二木島産イワシのマリナーラ」、「岡田屋美熊野牛の炭火焼」など熊野食材にこだわったメニューが並ぶ。

地中海料理に仕上がった地元食材は、土地の人の感動をも呼ぶに違いない。



熊野市有馬町5821-116
Tel.0597-85-4369
営/11:30~15:00、17:30~22:00
休/火曜、月1回連休有り
席/25席
カード/不可 P/3台
交/三交「中茶屋」バス停から徒歩3分
<http://couscous.dosf.info>



昼/本日のデリごはん750円
本日のバस्ता800円~
夜/ナポリの取り分けスタイル3000円~



1.土日のディナーには庭にある石窯でピッツァや肉を焼く。岩清水豚の石窯焼き1皿1800円。
2.地産地消にこだわる浜野さん夫妻。内装には熊野杉が使用されている。