モツ・クッキング Con 香菜

肉人の為のスパゲティカルボナーラ

CARNEYAオールスターズ

魅せるメニュー attractive menu

「CARNEYA（カルネヤ）」編

文／西田　知子
写真／山路　ゆか

選りすぐりの肉の旨味を最大限に引き出す肉料理が自慢のイタリアン

カルネ（イタリア語で肉という意味）の名が示す通り、「CARNEYA」は肉料理が自慢のイタリアンレストラン。というのも、オーナーの実家は焼肉店であり、幼少時より、肉に親しんできた。その独自の目利きで日本全国から素材を厳選。選りすぐりの良質な肉の旨味を最大限に引き出したメニューが豊富に揃っている。

まずは、前菜に強烈なインパクトのある「モツ・クッキング Con 香菜」がおすすめ。香ばしくソテーした数種類のモツに香菜を合わせ、サラダ仕立てでいただく。香りも歯応えも、一度味わうと忘れられない。すっかりハマったお客様には〝おかわり〟する人も多いのだとか。

パスタの一番人気は「肉人の為のスパゲティカルボナーラ」。生クリームを用いず、卵とパルミジャーノでコクを出したクラシックなスタイル。彩りよく野菜をのせ、さらにワイン煮した牛肉を添える。濃厚な味わいでボリュームもたっぷり。シェアして楽しむのに丁度いい。

メインにはやはりこの一品を。ブランド牛をはじめイベリコ豚やガチョウなど5種類が勢揃いした「CARNEYAオールスターズ」。風味も食感も異なる肉のどれもが炭火でこんがりジューシーに焼き上がっている。シチリア岩塩かガーリックマスタードをお好みで付けて、もちろんシンプルにそのままでも美味しい。

ところで、この名物料理は「色々なお肉を味わいたい」というお客様の声から生まれたもの。要望に応じて量を加減したり、時にはメニューにない品まで作ってもらえる。そんな使い勝手がよく、親しみやすいところにも「CARNEYA」の人気の秘密があるのだろう。

マネージャー
塚本 大輔（つかもと だいすけ）さんから一言

飲食の世界では、自分のスキルを磨いたり、資格を取得することも大切ですが、そればかりにとらわれてはいけません。技術は、あくまでもその根底に人をもてなす気持ちがあってこそのもの。お客様をもっと楽しませたい、喜んでいただきたいという気持ちを常に忘れず、さらにスキルアップを目指しましょう。

■CARNEYA（カルネヤ）
住　所　東京都新宿区南山伏町3-6 市ヶ谷NHビル1F
電　話　03-5228-3611
時　間　土日祝／12:00～13:30（L.O）
火～日曜／17:30～23:00（L.O）
定休日　月曜
交　通　㊝牛込柳町駅徒歩5分、㊝牛込神楽坂駅徒歩7分
http://carneya.net

同店に興味を持たれた方は「●●●●●」をご覧下さい。