

5つ星ホテルで味わう、ハイエンドなランチ。

アドリア海やリグーリア海で獲れた新鮮な魚料理を、5つ星ホテル内のレストランで。有名店で鍛え抜かれたシェフが叶える優雅なランチ。

得意技はフルーティなアレンジ。

ラジオ・ルーフ・トップ・ミラン

今年の5月、ミー・ミラン・イル・ドゥカ(ホテル)の最上階にオープンしたレストラン。イタリアをはじめ、ベルギーやスイス、オランダなど、10年にわたって星付きレストランなどで経験を積んだシェフ、アドリアーノ・ヴェントゥリーニを迎え、早くもグルメたちが集うホットなアドレスとなった。多くのメニューで魚とフルーツを組み合わせ、そのフレッシュな味わいにセレブ顧客の舌も大満足なのだとか。



バーカウンターを常設。ルーフトップからはミランの街を一望。

Radio Roof Top Milan map P11 A b-2

Via Marco Polo 18, 20124 Milano ☎02-84220109
 ④ REPUBBLICA ☎12時30分～14時45分L.O.、19時～22時45分L.O. 無休 カード：(A)、(D)、(M)、(V) 要予約
 www.melia.com/it/hotels/italia/milano/me-milano-il-duca/radio-rooftop-bar.html



上奥：サーモンのタルタル。青リンゴとセロリのスープが味を引き立てる。「Tartare di Salmone con Zuppa Fredda di Mela Verde e Sedano」30ユーロ 上：マグロのタタキはゴマソースとパプリカ食感の大根と。「Tonno Tataki in Crosta di Sesamo, Wasabi e Daikon Croccante」32ユーロ



貴重なシルバミンクの大理石を配り、自然光が美しく差し込む。

若手シェフのエlegantな新発想。

オルトレマレ

モンテナポレオーネ通りのすぐ近くにあるボスコロ・ホテルのレストランが、新進気鋭の若手シェフふたりを迎えてリニューアル。ファッロを使ったバスタやスパイシーなヨーグルト風味のリゾットが人気で、メインの肉や魚料理もゴマやワサビをアクセントにしたオリエンタルな風味づけで素材の味を引き立てている。1950年代のイタリアンモダンをテーマにしたインテリアの中で、ゆったりと味わいたい。

Oltremare map P11 A b-3

Boscolo Hotel, Corso Giacomo Matteotti 4-6, 20121 Milano ☎02-7767-9611 ④ SAN BABILA ☎12時30分～24時 無休 カード：(A)、(D)、(M)、(V) 要予約
 www.milano.boscolohotels.com

上奥：ピリツと辛いワサビクリームを添えたマグロのタタキ。オレンジとグレープフルーツとともに。「Tonno Tataki Croccante」22ユーロ 上：前菜はエビとネクタリン(桃の一種)の意外な組み合わせが新鮮なサラダ。隠し味はハーゼルナッツ。「Insalata di Gamberi, Pescanoce & Nocciolo」14ユーロ

味わい深く、贅沢なシンプリティ。

ダ・ノイ・イン

トルトーナ地区のホテル・マーニャ・パルスのレストラン。「北イタリアに限定せずイタリア全土の料理を取り入れている」と語るシェフのフルヴィオ・シッカルディは、メインの素材を活かしつつも貴重なトリュフやキャビアを忍ばせたりと、シンプルながら贅沢なアレンジが特徴。リュクスなリゾート地に来たかのような空間で、じっくりと。優雅にランチタイムを楽しみたいミラネーゼに愛されるアドレスだ。



テラスを含めると全100席約500種類のワインも常備する。

Da Noi In map P11 B

Hotel Magna Palace, Via Vincenzo Forcella 6, 20144 Milano ☎02-8378111
 ④ PORTA GENOVA ☎12時～14時30分L.O.、19時30分～22時30分L.O. 休日 カード：(A)、(D)、(M)、(V) 要予約
 www.magnapars-suitesmilano.it/da-noi-in



DA NOI
 IN
 VIA FORCELLA 6
 RESTAURANT

Via Forcella, 6 - 20144 Milan, Italy
 ph. +39 02.8378111
 www.magnapars-suitesmilano.it