

ぐるなび

Premium Meal Kit

プレミアムミールキット



祇園やまぐち たらこのクリームパスタ

花街祇園に店を構え、多くのファンを魅了する『やまぐち』。その一番の特徴は、祇園らしい料理のスタイルにある。「花街はお座敷で遊ぶ場所であり、レストランはいわばお座敷の前座」と考える山口氏。贅を尽くした食材を豪快に、そして遊び心たっぷりの演出で提供している。彼の手にかければ、たらこパスタも「祇園スタイル」に。たっぷりの生たらこに上品なホワイトソースをアレンジした、見た目も味もリッチなパスタ。ソースとパスタの比率がなんと2:1とたっぷりのソースが特徴。パスタを絡めるときに頭の中でソース配分を考えることなく、最後の一口までたらこの味をふんだんに味わえるボリューム。好きなものを好きなように好きなだけ、惜しげなく食べる背徳感—そんな花街の食の流儀も感じるができる逸品だ。



やまぐち

山口 正 シェフ

やまぐちただし●1975年岐阜県生まれ。大学進学を機に18歳で上京し、アルバイト先の蕎麦割烹で料理に開眼。大学卒業後、独学で調理師免許を取得し、イタリアンシェフに転身。「レストランテ カノピアーノ」「カノピアーノ京都」「レストランテティヴェリオバーネ (t.v.b)」で研鑽を積む。2011年、京都祇園にて「やまぐち」を開業。



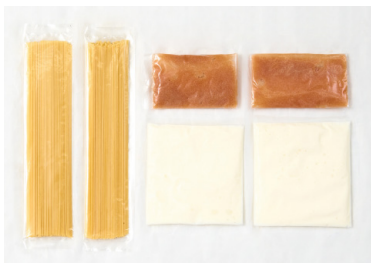
やまぐち

舞妓や芸妓が行き交い、花街の風情が色濃く残る祇園町南側。町家の紅柄格子が整然と続く古い佇まいの一角に『やまぐち』はある。お茶屋遊びの聖地・祇園らしく、一見さんお断り、完全紹介制で訪れたお客様に高級食材を豪快に用いて楽しませるのがこの店のスタイルだ。どの料理も独創的で、「また食べたい」と思わせる中毒性がたまらない。グルメサイトでは国内最高峰の評価を獲得し続けており、食通でなくとも一度は行ってみたいと願うイタリアンの名店。

祇園やまぐち たらこのクリームパスタ

調理時間 10分

(※解凍時間は含まれておりません)



入っているもの (2食分)

- ・ホワイトソース 2パック
- ・乾麺 (リングイーネ ピッコレ) 2パック
- ・たらこ 2パック

家庭で用意するもの

- ・水 3L
- ・塩 10g
- ・鍋
- ・ざる

おすすめのトッピング

※ご家庭でご用意下さい

- ・しその葉
- ・きざみ海苔
- ・唐辛子 (糸唐辛子、一味唐辛子など)
- ・かいわれ大根

事前準備

調理前に冷蔵庫(12時間)もしくは流水(約20分)でたらこを解凍して下さい。

1

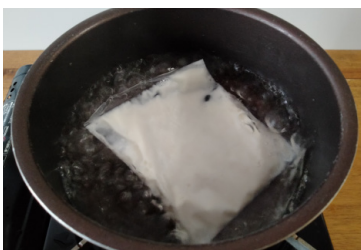
A 乾麺を茹でる

※2つのコンロで、**A****B** 同時に進めるのが理想的です。



鍋に2リットルの水に塩10gを入れ、沸騰させる。
沸騰した鍋に乾麺を入れて茹でる。
7分経ったらざるにあげてお湯を切る。

B ソースを温める



鍋に1リットルの水を入れ、沸騰させる。沸騰した鍋に凍ったホワイトソースを袋ごとに入れて5分間温める。

2

盛りつける

ソースとたらこは事前に混ぜない。



皿に茹でた麺を盛り、温めたホワイトソースを麺を囲うように敷き詰める。
写真の様に**ホワイトソースとたらこは混ぜずに**たらこをホワイトソースの上のせて完成。

やまぐち風たらこパスタの楽しみ方

たらことホワイトソースを最初から混ぜず、たらこを麺にたっぷり乗せてホワイトソースをつけたり、ホワイトソースと麺だけで食べたり…。自分好みの配分で楽しむのが『やまぐち』流のたらこクリームパスタです。
トッピングも自由にアレンジしてください。「きざみ海苔」をかければ磯の香りがプラスされ、「しその葉」「かいわれ大根」を添えれば、味だけでなく見た目も鮮やかに。「一味」や「糸唐辛子」でぴりっとアクセントを加えてもよし。パンとの相性も良いので、たっぷりのソースが余ったら、フランスパンやフォカッチャをつけて食べるのもおすすめです。



ご利用者様 アンケートのご案内

皆様の貴重なご意見を今後もより良い商品開発やサービス向上に向けて参考させていただきますので、サービス・商品に関するアンケートへのご回答をお願いいたします。
アンケートページは右記のQRコードからお願いいたします。

