

LA DOLCE VITA

海とイタリアをこよなく愛し、ワイン、アート、マリン文化に深い造詣を持つ伊藤英一氏。氏がこれまで体験してきた地中海のマリタイムの煌めきを中心に、海と食とポートに関わる彼らのライフスタイルを語る。

text & photo: Eiichi Ito

#58

ミラノのホテル&レストランテ ~その2~

ミラノ中央駅近くでの滞在 「エクセルシオール・ガリア」 Excelsior Gallia

日本からミラノに到着後、1~2日で他の都市へ列車で移動する場合は、ミラノ中心地区での宿泊ではなく、ミラノ中央駅に近いホテルに滞在する事になっている。

「エクセルシオール・ガリア (Excelsior Gallia)」はミラノ中央駅の前に威風堂々と構えるホテルである。1932年オープンのベルエポック様式の建物は、カルロ・ガリアにより建設された。ミラノ中央駅と同時に計画されたが駅舎の竣工が遅れた為、先行してオープンしたと言う。

ホテルは現在、4代目ガリア・ファミリーにより経営されている。ホテルはマリオットグループの最上級ホテルであるラグジュアリーコレクションの一員となっている。近年イタリ

アのスタジオ・マルコピバにより内装が大々的に改装され、先進的なイタリアンモダンに生まれ変わった。

ロビーに一步踏み入れると重厚な外観とのあまりのギャップに驚いてしまう。各部屋は僕も愛用しているポルトナウ・フラウの家具で構成されていて、素材の良さと相まってソファの座り心地は極上だ。因みにフェッラーリのシートはポルトナウ・フラウ製である。屋上のレストランテにはB&Bイタリアの家具が使われ、壮大なシャンデリアはベネツィアのムラーノ製である。

各種施設は充実していて、スパやゴルフシュミレーターもあってレッスンも受けられる様だ。このホテルに宿泊する時は、夕方到着して翌朝出発するという日程なので、ホテルの充実した施設を未だに十分利用出来ないでいる。

「アンティカ・オステリア・カバリニ」 Antica Osteria Cavallini

エクセルシオール・ガリアから徒歩で行ける範囲で今一番気に入っているオステリアである。早い時間は入口近くの席に案内されるが、8時も過ぎると入り口付近の席は観光客で埋まってしまう、次から次に来店するミラナーゼ達は奥の雰囲気たっぷりの大空間の中庭へと吸い込まれて行く。いつ行っても100席超えのスペースが9時過ぎには満杯になるのに驚かされる。

オステリアとしては高級で来店する地元客の身だしなみは良い。何時も活気に満ち、何を食べても間違いがなく、オステリアとはこう言うものだといえる店だと思う。ミラノ伝統の肉料理が旨いが、中部イタリアのトスカーナ肉料理であるピフテカ・アッラ・フィオレン

ミラノ中央駅前の「エクセルシオール・ガリア」は235客室を有する100年近い歴史を誇るベルエポック様式のラグジュアリーホテルだ。ホテルから徒歩圏内の「アンティカ・オステリア・カバリニ」は何を食べてもハズレがない典型的なオステリアで、ワインリストも豊富である。

Excelsior Gallia



Antica Osteria Cavallini



共和国広場の樹々に囲まれた小高い丘に佇む「プリンチペ・ディ・サヴォイア」もオープンから100年近い。パールやレストランテ、屋内プールは20世紀初頭のアルデコ様式が色濃く表現されている。室内は基本クラシックだが、部屋によって趣味のいいイタリアンモダンに改装されている。ホテルから徒歩圏内の「ジョイア」はイタリアでは珍しい野菜料理のビストロである。料理は飛び切り色とりどりで美しい一言だ。様々な技法での一皿は、見た目と食感と味に変化があるので、全てが野菜で出来た料理ということを感じさせない。

ティーナ (Biftecca alla Fiorentina) がここミラノで食べられるのが嬉しい。

手長海老の刺身やカラスミの手打ちパスタ等、地中海料理も豊富である。魚介料理に合わせてミラノ近くで産するルガーナ (Lugana)、ステーキにはニーノ・ネグリ (Nino Negri) のチンクエ・ステッレ (Cinque Stelle 5つ星の意) が抜群なるハーモニーを奏でる。

「プリンチペ・ディ・サヴォイア」 Principe di Savoia

ミラノ中央駅と市中心の中間位に位置するホテルは、以前のCIGAホテルグループからブルネイ政府系のドーチェスターコレクションの一員に変わった。ロンドンを拠点に、フラッグシップであるザ・ドーチェスター、パリのプラザ・アテネ、ローマのホテル・エデン等 prestigiosaホテルを展開するホテルチェーンだ。

1927年オープンの新古典主義様式のホテルは10階建、300部屋と44のスイートで構成されている。第二次世界大戦中には建物は被害を受けなかったため、ドイツ軍の本部となりその後アメリカ軍の本部となった経緯がある。内装はそこ此処にアルデコの装飾が施され、

僕は特に壁と天井の装飾の素晴らしい屋内プールが気に入っている。最上階のプレジデンシャルスイートには世界の元首や政財界、芸能界の大物が常連客として名を連ねている。

共和国広場に面するホテルはミラノ中央駅に近く、列車で地方へ行く時はホテルから駅まで市内の渋滞にハマることが無いので安心である。またすぐ近くに好きなレストランテがあるのもこのホテルを気に入っている理由の一つである。

「ジョイア」Joia

ジョイアはプリンチペ・ディ・サヴォイアに宿泊する時は必ず訪れるビストロだ。

オーナーシェフのピエトロ・リーマンはイタリア最高峰の料理人グアルティエロ・マルケージの元に長年師事した後、日本や中国の食と文化に大きな影響を受けたと自ら語っている。メニューは全て野菜を使った料理で「色、味、質感」を大事にしていると言うだけあって、五感全てを広げて体感出来る飛び切り美しく素晴らしい料理である。僕は肉食主義では無いが、野菜のみを使うJoiaだけでは何度でも行きたくなるビストロだ。しかもミラノ

近くで産するフランチャコルタの泡との相性が抜群だから、料理の美味さも倍加する。

それぞれのメニューにはシェフの感性が遺憾なく現れている。静かな湖面に映し出された月をイメージした一品や、エッシャーをイメージした自然の一面のタイトルは「LEL5973」。素材はジャガイモと根菜、かぼちゃ、ピーズ、白インゲン豆とわさびのバテ、青リンゴ、胡麻のグリッシーニといった具合だ。梅肉や豆腐、味噌といった日本食材も好んで使う。さらに「思想と哲学による福岡正信の自然農法」も取り入れて自らの畑で実践している。世界最高峰のシェフ達の料理には格別な美意識と思想を感じる事があるが、ピエトロ・リーマンもその一人だと思う。

僕は彼のメニューに付ける名前が好きだ。「Cloud after the rain」、「To the tune of Bossa Nova」、「The green planet」、etc……。P.B.

Profile

伊藤英一

事業家。ポート歴は10代から既に半世紀以上。欧米の多くのリゾート地を訪れ、その土地の食やワイン、アート、音楽等に触れることを至上の喜びとしている。RIVAとRIBの熱烈な愛好家。