



生産者が情熱をかけて育てた食材を
美味しくテーブルへ運ぶイタリア料理店



生まれ育った白金台への想い
 オーナーの龍花和輝さんは、学生の頃からイタリアの文化や芸術に興味をもち、ピエモンテ、トスカーナ、ローマなどを旅したのち、生まれ育った白金台の人々に喜ばれるようなお店をつくろうと、イタリア語で“ひとしずく”という意味をもつ「La Goccia Tokyo」をオープン。食事も飲み物も、最後のひとしずくまで楽しんでほしいという願いを店名に込めました。店の奥にはイタリアを中心とした地図が壁面いっぱいに飾ってあります。食材やワインの産地を説明する際や、お客様と旅の思い出を語り合うときに大活躍するとのこと。

食べる楽しみを増やすアイデアの数々
 ランチでは、めずらしい形の Pasta を使い、ソースとの絡み具合や食感におもしろさを出したり、ディナーで使用する食材や料理をワゴンに乗せてお客様に直接メニューを選んでもらったりと、食べる楽しみを増やすアイデアが満載。ワインはイタリア産と日本産のみに絞ってなるべく直接生産者に会い、試飲と取材を重ねた上で入荷された逸品ばかり。

特別な日には東京都の秋川渓谷で育った黒毛和牛を使った「秋川牛のランプステーキ」がおすすめ。オープンに際して龍花さんが運命的に会ったという秋川牛は月 10 頭以下という希少牛です。「オーダーから約 30 分かけてゆっくり火を通す柔らかい食感なので、同じように柔らかかなワインが合います」とオーナーの龍花さん。「Goccia」と言わず、おかわりがしたくなるような美味しさが口の中で広がります。

おすすめメニュー

「秋川牛のランプステーキ」(税抜)
 100g 2,800 円 / 150g 4,200 円
 200g 5,600 円 / 300g 8,400 円

会長コメント
 肉料理とイタリア・日本ワインを楽しめる地域 1 番店のイタリアンです。
 プラチナヒルズ 商栄会
 会長 金子 浩之



所 港区白金台 4-8-10
TEL 03-5422-6889
営 昼 11:30 ~ 15:00 (L.O. 14:00) / 夜 18:00 ~ 23:00 (L.O. 22:00)
休 月・第 2 火
駅 東京メトロ南北線・都営三田線 白金台駅 徒歩 1 分
禁 禁煙
HP <https://www.lagocciatokyo.com/>

区内共通商品券利用可

