



1 時期により素材、調理法が変わる、有機野菜 旬の一皿
2 昼は陽光に溢れる、明るい店内。小体な店だけに、予約は早めに
3 シェフのお子様の名前にちなんだという店名は、「百の光」の意

有機野菜のパワーを感じる、 存在感に満ちた野菜料理を

イタリアン | チェント ルーチ

cento luci

住所：世田谷区太子堂 2-4-11
TEL：03-5430-6129
営業：昼 12:00～L.O.2:00PM / 夜 6:00PM～L.O.10:00PM
定休日：水曜
席数：8席（要予約、全席禁煙）
カード利用：不可
一人当たりの予算：昼¥2,500～/夜¥7,000～
コース料金：昼¥2,100 / 夜¥5,000
<http://homepage3.nifty.com/cento-luci/>

名店『カルミネ』、『アクアパツツァ』などで修業を積んだ須賀孝幸シェフは、まさに「野菜の魔術師」。愛情をもって美味しい野菜を育てている農家の人たちの、その一生懸命さを伝えるためにはどうしたらいいのか」と日々考えながら、肉や魚に引けを取らない、力強い野菜のメニューを生み出している。見慣れた野菜も存在感のある無二の姿に昇華していく、シェフの愛情溢れる料理を目当てに、地元住民のみならず遠方からも足を運ぶゲストは多い。中でも、契約農家から10種以上の有機野菜を毎日仕入れ、素材や状態に合わせて調理した「旬の一皿」は、至高の逸品。それは、サラダや添え物といった、野菜の固定概念を快く覆してくれるだろう。