



1



2



3



4

イタリアン | リストランテ ボリーチェ

## RISTORANTE BOLICE

住所：港区南青山 7-10-9 南青山ラップビル 1F

TEL：03-6659-4924

<http://www.bolice.jp>

●営業時間：11:30AM～L.O.2:30PM（土曜・日曜・祝日～L.O.3:00PM）／6:00PM～L.O.10:00PM

（日曜・祝日～L.O.9:00PM）●定休日：月曜 ●席数：36席 ●一人当たりの予算：昼¥1,400～／

夜¥5,000～ ●コース料金：昼¥1,400～／夜¥7,000～ほか ●カード利用：可

1 南イタリアカンパーニャ産水牛のモッツァレラと甘いトマトのカプレーゼ ¥1,700

2 落ち着いた色調の店内は、シックでエレガントな趣

3 岩手県岩中豚の網焼 ¥2,200。ストレスなく育った無菌豚の岩中豚は、オレイン酸 80%。ノンコレステロールのヘルシーで美味しい豚だ

4 既存のコースはなく、客の好みや体調に合わせてオリジナルコースを用意

「食の安全性」を  
見極めた、  
大地の恵みを  
感じる美味

シェフ・岡村浩昭氏は、ローマ『サバティニーニ』やミラノ『サドレル』など、数多の名店で修業約8年を費して、「イタリアの日常」をその身に叩き込んだ気鋭の料理人。昨年独立を果たした東京の地で、岡村氏が最も重視するのは、素材―食の安全性―だ。それゆえ、店で扱う食材も徹底して吟味。自ら生産者のもとを訪れ、コミュニケーションを図りながら厳選を重ねる。スペシャリテの「水牛モッツァレラと甘いトマトのカプレーゼ」も、岡村シェフが惚れ込んだ北海道は下川町のフレッシュなフルーツトマトを使った逸品。定番料理ながら、モダンな味に仕上げられたひと皿は、「身体に優しいイタリアン」を目指す岡村シェフの思いを象徴している。