



～イタリアンレストラン～

Osteria Lucca 様

ご使用機器

CSI3-G5

(小型スチームコンベクション)



住所：〒107-0061

東京都渋谷区広尾 1-1-38

スクエアサイドビル 1階

TEL：03-6892-2686

営業時間：平日ランチ

11:30～14:00 (土・祝は 13:30 まで)

※土曜のみ予約制

ディナー

18:00～22:00

定休日：日曜 (月曜祝日の場合、営業)

席数：23 席

恵比寿駅を出て渋谷橋交差点から直ぐのところ。黄色い建物が一際目立つ。店内に入ると平日の昼過ぎにもかかわらず満席。ランチ営業終了ぎりぎりの時間まで客席に人がいる状態で噂通り、店の評判の良さがうかがえる。

「コメントカトウの製品は昔から使いたいと思っていました。焼き菓子、煮物、蒸し物など料理全般に使用しています。」とオーナーシェフの枡谷周一郎様。

16歳でこの世界に入り様々な経験を積み1998年、わずか25歳で代官山にオステリア・ルッカをオープン。

2004年に現在の広尾に移転した。

メディアでも有名な枡谷シェフ。穏やかな笑顔とは裏腹に料理に対する熱い心を人一倍持っている。店内にはテーブル席の他にカウンターと小さなバースペースもあり、女性一人で訪れるお客さんもいるという。枡谷シェフはそこで10組近くのカップルを成立させたこと得意げに話し、料理以外でも、人柄と熱い心がうかがえる。

「ガススチコンを導入して料理の幅が広がりました。このスチコンは本当に使いやすいですね。若いシェフにどんどん使わせています。」と嬉しいお言葉も。

2店舗目も考えているという事で、今後の展開が楽しみです。



前菜のガスパチョ



鴨肉のバスタ



コンビモードでしっとり仕上げた
チーズケーキ



厨房の全貌が見えるのでシェフを見ながらの食事を楽しめます。



大きな窓からの日差しが店内を照らします。