

イタリアン一筋のシェフが営む

五感を通じて楽しむ創作料理

18年間イタリアン一筋で腕を磨いてきたシェフが手がける「伊バル Ricordo」は、五感で楽しむ創作イタリアンのお店。店内はオープンキッチンになっており、調理風景を間近で楽しめる。調理の過程を「目」で見ても、「音」で感じ、「香り」を楽しむことで、食事の前からワクワク感が高まる。話題を集める人気メニューの一つが「溶岩ミートパスタ」。肉の旨味が凝縮されたミートソースとクラーミーなベシヤメルソース、そして仕上げのチーズがオープンでこんがり焼かれ、アツアツロトロのソースがパスタと相性抜群。そのインスピレーション溢れるユニークな一品は、テレビでも紹介されるほどの人気を博す。また、シェフ自慢のスペシヤリテは、季節の食材を使用した一期一会のメニューで、その時しか味わえない人気料理。訪れるたび毎月変わる創作料理が楽しめる。

「立ち飲み屋のようにフラットと気軽に立ち寄って、五感でイタリアンを楽しんでほしい」と話すシェフ。



近鉄奈良線 若江岩田駅から徒歩6分

リコルド 伊バル Ricordo

所在地：東大阪市岩田町3-8-7
TEL：06-7891-3161

営業時間：
11時30分～14時30分 (L.O.14時)
17時30分～23時 (L.O.22時)

定休日：月曜、月2回火曜日不定休

※インスタや店頭カレンダー

でお知らせ
お店の情報は
右の二次元コードから



Vol.279 イタリアン



▲ベスカトーレ
大ぶりのエビと季節の貝をふんばんに使った贅沢なパスタで、年中大人気のシェフおすすめメニュー。



▼戻り鯉の炙り サワークリームと白味噌のソースとケッカソース

和の素材と洋のテクニックが見事に調和し、季節の戻り鯉を引き立てる一品。口に入れるたびに異なる味のレイヤーが楽しめる。



▲溶岩ミートパスタ