



# Principe Cerami

濃密で繊細な  
味わいに満たされて  
プリンチペ・チェラーミ

タオルミーナといえば誰もが知る名門ホテル、サン・ドメニコ・パレス。近年、ゲストのお目当てはダイニング、プリンチペ・チェラーミへと移っているようだ。一昨年、イタリアのグルメ本ガパン・ロソツが、ベスト新生シェフに選んだマッシモ・マンターロ氏。去年今年とミシュランの2ツ星を獲得した、生粋のシチリアノは「素晴らしいシチリアの食材に支えられていると感じています。シチリア料理は、文化のブーケ。アラブ、ノルマン、スペイン……としてももちろんイタリアン。私たちは島の文化に誇りをもっているのです、私は料理を通してその文化を伝えたいと思うのです」と語る。

メニューは大きく2種。イエスタデイと名付けた人気の定番料理と、新作料理。客は毎年変わる新作への期待と、お気に入りの定番を求めてやって来る。その料理は、



セコンドはカリカリのポトをのせたカレイのフリ。湯通した野菜とラットゥーガ(レタスの一種)の葉のソース添え。新鮮な食材と食感の妙味。€45



〈上〉ラグーサのフリンジニ産イナゴ豆の粉で打ったパッパルデッレ。シチリア名物のアランチーニをのせ、松の実とスグリ、シチリアワインのネロ・ダーヴォラ添え€36 〈下〉"ピスタチオのガーデン"€24



**Massimo Mantarro**  
マッシモ・マンターロ / カターニア近郊出身の41歳。1991年からのホテルで働いて、2004年、このグルメレストランをオープン。日本の食品輸入商社のアドバイザーなども務める。

**Principe Cerami**  
Piazza San Domenico 5, Taormina, Messina, Sicilia  
☎ +39-094-261-3111  
www.san-domenico-palace.com  
🕒 19時30分～23時30分  
🗓 月曜、10月中旬～イースター

### シェフの哲学を凝縮したドルチェ2品

彼の料理は言うなればコントラストの妙。例えばドルチェ。(右)アイスクリームケーキをベースに、半分溶かしたアーモンド、さらに温かいチョコをかける。(左)伝統のカッサータのニューバージョン。味はクラシックだがヴィジュアルはモダンという具合。



見た目も味も濃密だ。彩りもディスプレイも、バロック絵画のように深い。小ぎれいにまとめた皿に仕上げることは比較的容易でも、このアピランスは天性のセンスなくしては無理だろう。テイストも、軽やかだが複雑。口の中で幾重にも広がる味わいに驚かされる奇をてらった料理ではないが、感嘆を噛みしめるのが、彼の料理の真髄だと思う。アンティパストを一口食べただけで、一気にその世界に引き込むパワーがあるのだ。春から秋の入り口までのオープン。プリンチペ・チェラーミで舌鼓を打てるのはわずか半年。だからこそ、ゲストはここを目指してタオルミーナを訪れるのだろう。



〈上〉サン・ドメニコ・パレスといえば、この中庭。プリンチペに出かけるなら、ここでアペリティーヴォでも飲みたいもの。〈下〉店は、インドア25席とイオニア海に面したテラス25席。



アンティパストはフルーツと野菜サラダを添えた、ウズラのモモ肉と胸肉。ラズベリー・ピネガーのドレッシングで。ウズラ肉の滋味とソースの酸味が絶妙。€40