



魚介類の Pasta ペスカトーレ

750円 (税込み)

残ったスープにサービスの小ライスを入れてリゾットにする楽しみも

スプSPA

東京都江東区石島 14-7
今泉ビル 1階
1日平均集客数 = 30人

スープ
スパゲティ
専門

追い飯で2度おいしい 男性客6割の満腹パスタ



冷麺 (自家製キムチ、 仙台仕立て)

750円 (税込み)

イタリアンでも和風でもないオリジナリティーあふれる同店らしい一品

「スプSPA」の開業は約10年前。この店舗は以前、日本そば店だったという。元矢学オーナーシェフはフレンチ料理店やホテルの料理長を務めてきたが、「内装をひと目見た時に、居抜きで使うならこれはイタリアンやフレンチではないな、と。お箸で食べる麺類をイメージしました。それも、まだどこもやっていない業態を立ち上げたかった」と、どこにもない麺料理の専門店を目指してスープスパゲティ専門店をスタートした。

スープの味付けは、イタリアンにもフレンチにもこだわらない独自の味を貫いている。まず、パスタ店でありながらオリーブ油は使わず、自家製のガーリック油を使用。種類は常時7品程度用意しており、元矢シェ

フが丁寧に仕込んだフォンをベースに、カルボナーラやペスカトーレといった定番のパスタをスープにアレンジしたもののほか、醤油と赤ワインで調味した和風スープや自家製キムチを加えたもの、冷麺風など、スープスパゲティの枠にとどまらず独創的だ。また、スパゲティは200g(ゆで上がり分量)と多めでありながら、さらには小ライスのサービスもあり、残ったスープに入れてリゾットで楽しめる。

「ラーメンの魅力に近いかもしれませんが」と元矢シェフが言うように、従来のスープスパゲティとは少し異なる魅力と、男性でも満腹になるボリューム感から来店客の男女比は6:4。まさに行列店のラーメンのような感覚で、支持されているようだ。