

2005 年7月19日
愛知万博スペイン パビリオン

スペインパビリオン タパス・バーにて『“アストゥリアス2005”を味わう』

愛知万博スペイン パビリオンでは、『アストゥリアス週間』を7月18日(月)から7月23日(土)まで開催しております。その一環として、アストゥリア指折りシェフのセルヒオ・ラマ・ビリャール氏による創作メニュー『アストゥリアスセット』を同館タパス・バーにて7月24日(日)まで一週間限定でお楽しみ頂けます。

『アストゥリアスセット』は、以下の通り、2004 年アストゥリアス料理最優秀賞を受賞したセルヒオ・ラマ氏による独創的なアストゥリア地方料理です。7月24日(日)まで、13:00～15:00、18:00～20:00の間、2,000 円にて味わうことができます。

イメージ図



トルトに入ったナランコ山の 野菜サラダ、シードラ[りん ご酒]のミスト・ドレッシング

前ロマネスク様式の旧跡を
頂くナランコ山。そこで採れ
る新鮮な野菜やコーンフラ
ワー(とうもろこし粉)といっ
た、伝統的な食材をとりあ
わせた一品。

アストゥリアス

お星様の寿司ー小エビとア
ンチョビーとさくとしたモル
シーリャのヴィナグレットソ
ース。アストゥリア地方特有
の食材を用いたカンタブリア
海の幸と山の幸のとりあわ
せ。

ミニエリオスの野生きのこ ガモネドチーズの流れるシ ンフォニー

さまざまな野生の食材であ
ふれる、アストゥリアスの世
界生物圏保護区に着想を
得た一品。

アロス・コン・レチェ(ライス プディング)とレッドフルーツ ゼリーのメロディ

ミルクと赤い木の実の宝
庫、アストゥリアス中部の緑
の牧草地に着想を得た一
品。

セルヒオ・ラマ・ビリャールについて

アストゥリアスとガリシア指折りの28歳新鋭シェフ。アストゥリアスの地方料理はもちろん、修業の地として選んだバルセロナの地中海料理もマスター。生まれ故郷オビエドのレストラン『ラ・プエルタ・ヌエバ』で料理人としてデビューして5年、2004年アストゥリアス料理最優秀賞受賞、全国料理選手権のアストゥリアス代表に選ばれる等注目を集める。