

# 北イタリアの郷土料理をアラカルトで味わう 大人が通いたいトラットリア『Grolla（グロッラ）』5/15（水）目黒通り沿いにオープン

都内の有名レストランで経験を積んだイタリアンシェフ桐山淑雅がオーナーシェフを務めるトラットリア『Grolla（グロッラ）』は、5月15日（水）に学芸大学から徒歩15分の目黒通り沿いにオープンいたします。ピエモンテやトスカーナなど北イタリアの郷土料理をアラカルトでお楽しみいただけます。



## ■ 若きイタリアンシェフが挑む 北イタリアの郷土料理が楽しめるトラットリア

オーナーシェフの桐山淑雅は、都内で10年以上続く有名レストランで経験を積み、休業時代を含めると8年間イタリア料理店で腕を磨いた実力派料理人です。地方ごとに個性溢れるイタリア料理の中でも、ほっと温まる煮込み料理などの郷土色に魅了され、イタリア北西部のピエモンテ州や、中西部のトスカーナ州へ行き、本場の味を学びました。

この度、学芸大学駅から徒歩15分、アンティークショップなどハイセンスなお店が並ぶ目黒通り沿いに、北イタリアの郷土料理をアラカルトで提供するトラットリアをオープンいたします。1階はカウンター席、2階・3階にはテーブル席を設置し、おひとりから複数人でのお食事まで、幅広いシーンでカジュアルに利用できる大人が通いたいレストランです。

## ■ ほっと心温まる煮込みやアニョロツティなど北イタリア伝統の家庭料理を提供

アルプス山脈に近く酪農が盛んな北イタリアでは、温かい煮込みや、バター・生クリームを使用した濃厚な料理が多いことが特徴です。『Grolla』では、たっぷりの黒コショウで一晩マリネした牛肉を赤ワインで長時間煮込んだトスカーナの郷土料理「ペポーソ」をはじめ、肉を詰めた手打ちパスタを澄んだブロード（出汁）といただく「アニョロツティ インブロード」、爽やかな食感とほのかな苦味が特徴のイタリア野菜を使った「プントレラサラダ」、ピエモンテ州の名物グリッシーニを衣にして揚げた新食感の「トリノ風カツレツ」など、北イタリアの伝統的な料理の数々をご用意いたします。

ドリンクは、イタリアワインを中心に、ビール、ウイスキー、レモンサワーなどのアルコール類と、ぶどうジュース「アランミア」、ブラッドオレンジジュース、ミネラルウォーターの「サンペレグリノ」などのソフトドリンクをラインナップいたします。

## ■ ゆったり食事を楽しむ居心地のよいカジュアルな空間

店内は、アンティーク家具と小物で揃えられ、木の温もりを感じる居心地のよい雰囲気です。イタリアの名品リチャードジノリの食器やカトラリーを使用することで、料理を一層引き立たせています。店名のグロッラとは、イタリア北西端ヴァッレ・ダオスタ州で作られる木彫りの器のことで、“友情の杯”とも呼ばれます。親しい仲間や家族との絆が深まる場所でありたいという想いを込めました。

『Grolla』は、イタリア料理が好きな方はもちろん、近隣にお住まいの方に普段から通っていただけるような長く愛される店を目指してまいります。

## おすすめメニュー



**アジョロッチェイ インブロード**  
**2,500円**

アジョロッチェイはピエモンテの方言で「ラビオリ」という意味がある北イタリアの伝統的なパスタ。丁寧に作った澄んだブロード（出汁）と合わせていただきます。



**ペポーゾ 2,900円**

イタリア語の「Pepe（黒胡椒）」に由来するトスカーナの郷土料理。たっぷりの黒胡椒に一晚漬け込んだ牛肉を赤ワインでじっくりと煮込んだワインが進む一皿です。



**マグロとビーツタルタル 2,100円**

イタリアでは牛の生肉がポピュラーですが、当店では日本人に馴染み深いマグロを使用。アンチョビと卵黄のソース、マグロの赤色が視覚的にも美しい一品。



**プンタレッササラダ 1,900円**

独特の風味と苦みをもつローマの野菜プンタレッサを使用したサラダ。プンタレッサ自体のかすかな苦味とアンチョビを合わせました。



**トリノ風カツレツ 4,200円**

ピエモンテで有名なパン「グリッシーニ」をパン粉にして揚げたボリューム満点のカツレツ。カリカリサクサクした衣の歯応えと柔らかい肉のコントラストが楽しめます。

## おすすめドリンク



**グロッツ 800円/名**

ヴァッレダオスタの伝統的な酒器「グロッツ」を使用。寒い地域ならではのリキュールとコーヒーを合わせた心と体が温まる飲み物は、食後酒におすすめです。

器にはいくつもの飲み口が付いており、中身が空になるまでそれぞれ専用の飲み口から回し飲みをする文化があり、『友情の盃』とも呼ばれます。

### ■ ドリンクメニュー

スパークリングワイン  
グラスワイン 赤/白  
レモンサワー

1,200円  
800円～  
800円～

アペロール スプリッツ  
ノンアルコールドリンク  
アランミア / ブラッドオレンジジュース / サンペレグリン

800円  
600円～

## Grollaについて

### 【店舗情報】

店舗名 : Grolla (グロッラ)  
オープン日 : 2024年5月15日 (水)  
所在地 : 東京都目黒区中町1-25-19 岡部店舗1F・2F・3F  
営業時間 : 17:30-24:00 (L.O.フード23:00、ドリンク23:30)  
定休日 : 日曜日  
電話番号 : 03-4400-3225  
店舗規模 : 総面積16.5坪 / 26席  
Instagram : [grolla\\_2024](#)



### 【オーナープロフィール】

『Grolla』オーナーシェフ  
桐山 淑雅 (きりやまとしまさ)

1994年生まれ。幼少期より熊本県で育ち、福岡の調理師専門学校で学ぶ。卒業後は東京都内のイタリア料理店2店舗にて5年半勤務。独立後はシェアキッチンでのシェフや出張料理、イタリア・ミラノの日本料理店のメニュー開発など多方面で活動する。2023年6月にイタリアへ渡り本場の家庭料理を学び、今年5月、独立開業1店舗となる『Grolla』を目黒通り沿いにオープンする。



この度の開店は、株式会社上昇気流が展開する、独立・開店パッケージを利用しています。

### 【株式会社上昇気流について】

社名 : 株式会社 上昇気流  
本社所在地 : 東京都渋谷区桜丘町24-8  
設立 : 2004年  
代表 : 代表取締役社長 笹田 隆  
事業内容 : 飲食店の独立・開店成功支援業  
URL : <http://www.josho-k.com/>

本件に関するお問い合わせ先

『Grolla』PR事務局 (株式会社オフィス・ヒロセ内) 廣瀬恵

mail : [info@office-hirose.co.jp](mailto:info@office-hirose.co.jp) 電話 : 03-6849-2812 携帯 : 090-9607-4921