

Restaurant L'asse レストランラッセ公式HP

L'asse

トップページ

● [REDACTED]

コンセプト

● [REDACTED]

メニュー

● [REDACTED]

ワイン

● [REDACTED]

シェフの紹介

● [REDACTED]

ラッセ誕生秘話

● [REDACTED]

お店のご案内

● [REDACTED]



イタリア、コモ市よりレオナルドシェフ×ラッセ村山、コラボディナー！

3/29（水）18:30～ 16名様限定!!!

シェフ村山の生まれ故郷である新潟県十日町市と北イタリアロンバルディア州のコモ市、姉妹提携を結んで40年。

それぞれの土地を代表してこの度急遽コラボレーションディナーを開催します。

コモ市からはRistorante La Corte in Pogliano Milanese よりオーナーシェフのLeonardo Buoso氏を招待し、

ラッセ村山とイタリア人シェフ、レオナルド氏のインスピレーションを是非ご堪能下さい！

日時：3月29日（水）18:30～21:00

会場：レストラン ラッセ

目黒区目黒1-4-15 ヴェローナ目黒B1

会費：¥15000（お料理とワイン、サービス料など全て込み）

ご予約専用番号 03-6417-9250

* お苦手な食材やアレルギーなど、事前に電話にてお伝え下さい。

* ご予約に際しましては、誠に恐縮ではございますが、
お電話にてご予約くださいますよう、お願い申し上げます。

レストランラッセ

「ラッセ」 名前の由来



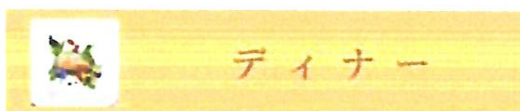
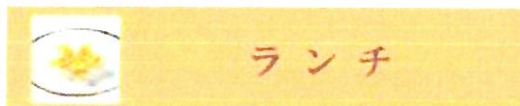
店名に致しました「L'asse」とはイタリア語で木の「板」という意味をもっています。

ちょうど村山が修行先であるダル・ペスカトーレで働いている時期に長年使いこまれたパスタ打ち台が交換されました。その時、ダル・ペスカトーレのおばあちゃんのブルーナから「これからこの新しい台は、この先何十年も働かなければならないのだから、大切に大切に使っていかなければならない」と教わりました。

イタリアのマンマの味の代表である手打ちパスタを打つための木の板であり、イタリア料理の基礎をしっかりと支える板という思いを込めて店名に致しました。

または回転体の軸、地球の地軸、つねに回っている物の中心軸という、壮大な意味。身近なところでは、植物の軸（茎や根など）の小さな身体を支える意味があります。新しさも加えながら、イタリアのマンマの味を大切に丁寧に作っていくというシェフの料理人としての基本でもあります。

Una memoria italiana



最新のお知らせ

- [2017年 3月・4月の営業について](#)
- [2017年春のメニュー](#)
- [2016年より定休日が変わります](#)

●[オンライン予約](#)● <= クリック

オンライン予約が
新しくなりました。

こちらのLINKから
予約可能です。



Restaurant Lasse

- [MichelinGuideTokyo-English-](#)
- [ダル・ペスカトーレ](#)
- [ラッセの絵画について](#)

Copyright(c) 2011 RestaurantLasse All Rights Reserved.