

本格的なのにリーズナブル！ 毎日食べたいイタリアンと世界のワイン

SOL Higashiyama

SOL Higashiyama (目黒区
東山、山田哲矢社長、03・
6303・4771、[https://
sol-higashiyama.gorp.jp](https://sol-higashiyama.gorp.jp))は、
シェフが一つひとつ丁寧を作り
上げる料理と、オーナーソムリ
エが厳選した世界各国のワイン
をリーズナブルに楽しめるイタ
リアンレストラン&ワインバー
である。

2013年に世田谷区の松陰
神社商店街でフレンチベース
のワインビストロをオープン。
2015年に立地の良い池尻大
橋至近の商店街に移転した。地
域に根ざすことをモットーに、
毎日食べても飽きないメニュー
と低価格設定で、地元で愛され
る店づくりに励んでいる。

都内の有名イタリアンで修業
した田村和之料理長は、季節の
食材を使った日替わりの料理で
客の舌を唸らせる。ソムリエの
資格を持つ山田社長は、料理に
合うおいしいワインをお手軽な
価格で自ら提供し、細やかな気
配りと気さくな人柄からファン
も多い。

店内はカウンターとテーブル
席が4つあり、15〜30名で貸切
利用も可能。もちろんおひとり
様也大歓迎だ。現在は新型コロナ
感染防止対策でテーブルの間に
パーテーションを設置している。

ランチは週替わりで4種類。
パスタ、リゾット、キッシュ

などメイン料理を選び、サラ
ダ、スープ、バケットをつけて
1,000円(1,300円の
メニューもあり)と大満足な内
容だ。一番人気は、「ウニとバ
ジルのトマトクリームパスタ」。
ウニの旨味がクリーム全体に行
き渡る必食の逸品だ。他にも
「鶏の白レバームースフランボ
ワーズジャム添え」や、燻製盛
り合わせなどシェフお手製の料
理がたくさん。何度訪れてもお
いしく楽しいお店だ。



山田社長と田村シェフ



←ウニとバジルのトマトクリームパスタ