

## Recommended Files

# 爽やかな琵琶湖を眺めながら こだわりの食材と食感を満喫

大津にイタリアンの店がまだ数少ない  
 かった20年前、イタリアン専門店として  
 オープンしたのが「マッキーイルパッキア」。  
 たつぷり食べてお腹いっぱいになる気楽な  
 食堂でありたいという思いがこめられた  
 店名の通り、ファミリーで訪れる常連客  
 も多い。

オーナーシェフの常峰浩司さんは、両親  
 が30年以上無化学肥料・無農薬の有機  
 野菜を育てているので、食材の鮮度や栽  
 培法を見極める確かな眼力を持つ。自宅  
 の畑から届く採れたての季節の野菜や  
 ハーブ、滋賀産の有機野菜をできる限り  
 使い、さらに鈴鹿の契約農家から有機栽  
 培されたコシがしっかり残る米を取り寄  
 せるなど、厳しい目で食材を厳選。鮮度  
 にこだわっているため、その日の仕入れに  
 よって料理はさまざまにアレンジされる。  
 例えばカルボナーラは夏にはハモ、秋には  
 穴子を入れるなどして、季節感を出しな  
 がらより深いコクを引きだす。

定番のピッツァとパスタも工夫が凝らさ  
 れている。自家製の生地を石窯で焼きあ  
 げたピッツァは厚い生地のナポリ風ではな  
 く、ごく薄く焼いたローマ風。パリパリッ

した皮の香ばしさと軽さで、ワインのお  
 供にもぴったり。パスタは独特のモチモチ  
 感としっかりしたコシが両立した絶妙な  
 アルデンテの食感が印象的だ。ランチは  
 1,080円から、ディナーは1,836円  
 からとリーズナブルで、アラカルトも豊富  
 に揃う。琵琶湖を眺める明るく開放的  
 な店内で、シェフの長年の経験とセンスか  
 ら生みだされるオリジナリティーのある  
 イタリアンをぜひ一度味わってみて！

### マッキーイルパッキア



大津市萱野浦24-50  
 ティアラ大津1F  
 ☎077-544-5980  
 11:00~22:00(L.O.)  
 不定休

★バスタランチ(デザート付)  
 お食事券を1名様にプレ  
 ゼント。詳しくは25ページ  
 参照。



1 写真はゴルゴンゾーラのピッツァ(1,404円)、バエリア(3,240円、要予約)、前菜の盛り合わせ(1,728円)、ハモの冷製カルボナーラ(1,296円)。2:最高級の肉を厳選した黒毛和牛のサーロインステーキ(3,240円)。3:琵琶湖と穏やかな山並みが眺められる店内。黄昏時はロマンチック。4:石窯焼きのローマ風ピッツァは女性に大人気!!

