



シチリア伝統菓子、スイカのジェロに5時間かけて凝乳させたジャスミンとシナモンのメレンゲを添えて。€9

美食の州都を牽引する 超一流レストラン

伝統の殻を脱ぎ捨てスタイリッシュに革新する
アルタ・クチーナ(ハイクラス料理)を上質な空間で。



オーナーシェフ・パトリツィアさんと右腕の松隈シェフ。

Bye Bye Blues

満足度を極める
ミシュラン一ツ星の味

バイ・バイ・ブルース

祖母と母から受け継いだ家庭料理の店として始まったバイ・バイ・ブルース。オーナーシェフのパトリツィアさんが研究を重ね、家庭料理を再構築して生み出した、新感覚の地中海料理が、国内外で高い評価を受け、2011年に星を獲得。以来、快進撃を続けている。約10年前からシェフの右腕としてキッチンを仕切る松隈シェフとともに、旬のシチリア素材を巧みに組み合わせ創り上げる料理は、立体的で奥行きのある食感と味わい。ひと口食べたときに、歓喜が湧き起こるおいしさだ。「料理は、食べて喜んでもらうもの」という心意気が宿る料理は、舌の肥えた地元客にも評判がいい。

「ウニのカルポナーラ」「カンパチの卵の Pasta」など、インパクトのあるメニューにも出合える。

Bye Bye Blues

Via del Garofalo 23, Valdesi Mondello,
Palermo, Sicilia

☎ +39-091-684-1415

www.byebyeblues.it

🕒 20時~23時(土・日12時30分~15時、
20時~23時)

*平日のランチは要相談

📅 月曜、1・11月は不定休



星付きながら子連れも多く、カジュアルな雰囲気が漂う店内。



赤エビのカルパッチョ、マグロのカラスミ入りマヨネーズで。€20