



1. ガーデンにはプール、バー、フィットネスセンターなどが小さいながらも完備されている
 2. メゾネットタイプの2階のベッドルーム。素材な風合いとシンプルモダンな家具で、温かみと機能性を兼ね備えた空間に
 3. こぢんまりとしたアットホームな雰囲気のラウンジ。中央の螺旋階段を下りると、昔の貯水庫を利用したワインセラーになっている

VILLA CARLOTTA HOTEL

Via Gandhi 3 97100 Ragusa
 ☎0932-664140 Fax0932-251171
 ※27室(1泊客室料金€100〜€300)
<http://www.villacarlotthotel.com>



ラグーサの住宅街の中に忽然と現れるガラス張りのモダンなその建物は、まさか1850年代の納屋をリノベーションしたものは、俄かに信じ難い。レセプションの先、そこから続く客室への回廊が、まさに「納屋」そのままの建物を生かしてデザインされていることを示す。シチリアの大地から切り出された石灰質の石壁、田舎風の木組みの高い天井など、素材な風合いが温かみ溢れるコージーな雰囲気を醸し出す。赤やオレンジのソファをアクセントカラーに、ごくシンプルな家具のセレクトでここまでモダンな空間を演出するセンスは見事。客室は、スイート、メゾネット、スタンダードのダブル、シングルがあるが、最もユニークな部屋は、妻の貯蔵庫だった円柱状の離れだろう。単なるデザインホテルとは、またひと味違う非日常性を測しめるのが、こういったリノベーションホテルの魅力でもあるのだ。

地域性をモダンに表現するといふこのホテルのコンセプトは、レストランにも通じている。黒豚、野菜、チーズ、オリーブオイル、チョコレート、ビスタチオなど、地元の特産品の中でも特に優れた生産者のものを厳選。伝統料理を創造力豊かにアレンジし、見た目や食感のインパクト、繊細な香りと味わいなど、メリハリの利いた皿の数々でモダンシチリアを体感させてくれるのだ。さらに、テーブルの上にはパンも5〜6種類、味の濃いで数種のオリーブオイルや塩を用意するなど、地域性を付加価値として提案する。そんな洗練のサービスも美しい一軒だ。



LA FENICE RISTORANTE

Via Gandhi 3 97100 Ragusa
 ☎0932-664140
 ※12:30PM〜2:30PM 8:00PM〜10:00PM
 ※無休 ※60歳 カード使用可 ※要予約
<http://www.villacarlotthotel.com>
 ○魚のコース(6皿)€50、肉のコース(6皿)€40、アラカルト前菜€10〜、プリモ€12〜、セコンド€12〜ほか



4. クスクス、ビスタチオのラム、チョコレートをブリュレに合わせたデザート。€4
 5. リコッタのラズニア。タチレに見立てた色とりどり野菜添え。€13
 6. 黒豚にラグーザノチーズ、手でグリル。ザフラン菜とポテトを添えるなど伝統とレシビを新しい感性で。€12
 7. 客室同様、ビッドでシルモダンな家具をアクセントした快適なダイニング
 8. テーブルの上には、黒豚