

洗練されたイタリア料理



料理を提供する。
アレッシオ氏はイタリア・ミラノの有名レストランなどで腕を磨き、現地のグルメ本で紹介されたこともあるという。

同ホテルでは、地元食材を使った個性豊かな料理を提供。盛り付けの美しさにも力を入れており、料理長の感性が光る。

特にこだわっているのはリゾートで、同氏は「コースの中で最も情熱を注ぐ一品」と話している。

ディナーは「HANA」(8800円)、「MIYABI」(1万1千円)、「MIYUKI」(1万3200円)を用意している。イセエビを使ったリゾート写真は「MIYUKI」で味わえる。期間限定でクエコース(1万4300円)もある。ランチは3850円。要予約。

白浜「インフィニートホテル」

白浜町2018の宿長に、イタリア出身の泊施設「インフィニートホテル」のオーナー兼シェフ、アレッシオ氏が就任した。イタリア料理の伝統的な手法を守りつつ、現代的にアレンジした

営業時間は、ランチが正午～午後1時半(ラストオーダー)、ディナーが1部が午後5時半から、2部が午後7時半から。ランチのみ木曜定休。電話0739・42・2733。