

【シェフ プロフィール】



藤井 実氏

東京 祐天寺 レストラン「La Rosetta」シェフ / イタリアン

1968年 秋田県生まれ

1986年 上京、渋谷のパスタ専門店に就職

1991年 渡伊、ローマ 「ガブリエル・トゥデーニ」で1年修行

帰国後、日比谷 「ラ・ベルデ」、西麻布 「ダノイ」、恵比寿
「トラットリア・デル・マーレ」のシェフを歴任

1998年 東京 祐天寺に「La Rosetta」をオープン、今年で8年目を迎える

レストラン「La Rosetta」

「ここでしか味わえないという驚きを、食する人に伝えたい。」提案する料理は素材にこだわり、油分を少なくして胃にもたれない料理。素材の活かし方には定評がある、プロ好みのレストラン。