

vol.60 イタリア食堂 nono

シンプルこそ奥が深い！ 驚きを追求し続けるイタリア料理店



つぶちゃん、今日はゆったりと食事を楽しむのにピッタリのお店を教えちゃう！三郷インターチェンジのすぐ近くにある「イタリア食堂 nono」さん。人目を引く大きな看板が目印だよ。

南欧をイメージさせるマスタードイエローの外壁に、オリーブやハーブのグリーンが映えるパティオ風のテラス席は、ワンちゃん連れにも大人気♪店内は天井が高ーい！大胆なオレンジ色の壁に、スプーンとフォークがぶら下がる斬新な照明も、イタリアン気分を盛り上げてくれるね。



オーナーシェフの宮田さんは、レストラン・ホテル・豪華客船で、イタリアンやフレンチのシェフとして腕を磨いてきた方。勉強しに行った本場ナポリで食べた、塩のみで味付けされた野菜スープの美味しさに衝撃を受けた体験から、『素材の良さ』へのこだわりは譲れないと断言するよ。特に、オリーブオイルとトマトは、数千種類もある中から厳選。地産地消にも積極的で、三郷市内の地元農家の新鮮野菜を多く使っているんだよ。



埼玉県三郷市ピアラシティ 2-8-7
048-954-2886
ランチ 11:00 ~ 15:00 (L.O.14:30)
ディナー
月～金 17:00~22:00 (L.O.21:30)
土・日・祝 15:00~22:00 (L.O.21:30)
HP <http://www.i-nono.jp/>

アンティパストからデザートまで種類が豊富で迷っちゃう～！そんな時は、お得なセットから選べるのも魅力。ボリューム満点のランチセットや、シーンに合わせて選べるディナー限定コースも多数用意されているの。

1度食べてほしいのは、名物の『埼玉三郷ミートソース（税込 1,079 円）』。太めの熟成生パスタにしっかり絡むミートソースは、ゴロゴロとしたビーフの食感と、濃厚なコクがたまらない！その秘密は、隠し味に使われる県内醸造元の味噌と醤油。トマトと相性が良く、ソースにぐっと深みを出してくれるんだって。



「身边なメニューこそ奥が深い。他にないミートソースを完成させて、この店の代名詞になるくらいに育て上げたいんです。」と語る宮田さんに情熱を感じちゃった。

本場ナポリの製法で作る石窯ピザも絶品だよ！



まだまだやりたいことが山ほどある、と楽しそうな宮田さん。メニュー・空間・サービスなど多方面に渡って進化させ、良い意味でお客様を驚かせ続けたいそう。

「外食はエンターテーメントですから、楽しんでもらいたいです」だって。ますます注目のお店になりそうだね、つぶちゃん♪