

シリーズ「上越市出身者のちよといい店」

銀座イタリー亭

料理人は職人技、開店当初から守り続けた味。何時いていたいとも変わらない味を提供することをモットとし、後進の指導にも力をいれています。

今年三月に一階の店内はリニューアルし、店頭にワインセラーが出来ました。四十年前欧州から帰国際土産を持つてきましたイタリアの絵皿がさりげなく壁に飾ってあり、地下のいままでの店内と、また違った雰囲気を楽しめます。

今から約五十年前、当時、イタリア料理の専門店は国内でも二、三軒を数える程度だった時に『銀座イタリー亭』ができました。

店のコンセプトは、ローマの裏町にあるような「ちょっと目立たないけど、毎日行列ができる店」まさに本格的なイタリアンを提供する、隠れ家的な名店をめざしました。

しかし、当時はまだ「食材」は、なかなか入手できない時代でしたので、手に入れる「日本」の食材を駆使してさまざま

な工夫を凝らして日本人の味覚に訴えるようなメニューを作っていましたのです。

こうしたボリシーのもとスタートしたイタリー亭は、瞬く間に驚きと憧れ的になりました。そして、多くの人に愛され続けてきました。

その味は、人々の心を温め、癒し、い

つでも幸福いっぱいにし、いつか出会つた、懐かしさ。本格的でありながらもどこか素朴。高級ではあっても、庶民的。それが、飾らずオーソドックスなスタイルを守り続ける店が『銀座イタリー亭』。

店内には、歴史を感じさせるお客様の「愛情の跡」がいっぱい。壁にはお客様が、来店した記念に定期券やボロライド写真、名刺などを、画びょうで貼つていくよう

になり、その数はもう壁一面を埋め尽くすほど。

こんな『銀座イタリー亭』のオーナー・シェフの折田浩氏は、旧直江津市左内の出身。

JR有楽町駅徒歩一分

電話 ○三一三五六四一二三七一

[http://www.ginza-italytei.co.jp]

今から四十年前、フランス、イタリア料理修業に出かけ、帰国後、西洋料理店などで腕を磨き、一九八〇年に銀座イタリー亭のシェフになり、二〇〇五年にオーナーシェフとなりました。

オーナーシェフ折田氏と直江津高校同窓生・『銀座イタリー亭』のファンより

住所 〒一〇四一〇〇六一

東京都中央区銀座一ー六一八

西興業銀座ビル

地下鉄有楽町線銀座二丁目駅徒歩一分

今から四十年前、フランス、イタリア料理修業に出かけ、帰国後、西洋料理店などで腕を磨き、一九八〇年に銀座イタリー亭のシェフになり、二〇〇五年にオーナーシェフ折田氏と直江津高校同窓生・『銀座イタリー亭』のファンより



銀座
イタリー亭

シリーズ「上越市出身者の中よといい店」 蒲田和風スナック 「花のれん」

和風造りのお店です。客席も広く三〇人収容でき、最新のカラオケレーザーデッキが設置されています。蒲田駅より電話頂ければ、かつぱう着姿のやさしいママが出迎えてくれます。手作りのおいしい田舎料理を食べながら飲むお酒は一段と食がすすみむ店です。

ママさんの会話がとてもおもしろく、また商売気がなくお客様皆さんが「心やすらぐ」「心癒される」と評判である。

出身は浦川原区の横住で「花のれん」をオープンして十五年と言う。

全くきどらない綺麗なお店です。三人のホステスがまた美人揃いで酒とカラオケで、盛り上がるとっても雰囲気の良いお店です。

是非一度足を運んでみませんか。

和風造りのお店です。客席も広く三〇人収容でき、最新のカラオケレーザーデッキが設置されています。蒲田駅より電話頂ければ、かつぱう着姿のやさしいママが出迎えてくれます。手作りのおい

住所

〒144-10051

東京都大田区西蒲田一一一〇一十一

JR蒲田駅から徒歩五分

電話

〇三一三七五三一三二五七

営業

日曜、祝祭日休み

十八時三十分より二十三時三十分

◎グループの集まりや貸切バー等に、近くにお寄りの節はお気軽に電話下さ
いお待ちしています。



ママ 狩野敏子さん