



1階のテーブルからは、厨房に立つ石川さんの姿が見える。料理も店内の雰囲気も、いい意味で“お洒落になりすぎない”、親しみやすさが魅力

お腹をすかせて出かけた！
昭和21年に建てられた、もとは鳶の親方の自宅だったという古民家で、艶々と光る手すりや、ゆらめく古いガラス、当時のままの照明器具など、そこかしこから刻んできた歴史の長さを感じられる。オーナーシエフの石川恵美子さんが縁あってこの家を借り受け、店をオープンさせてから17年。玄関で靴を脱いで上がる、まるで自宅にまねかれたような居心地のよさで、街の人々に愛され続けてきた。

料理はランチもデイナーもセット・コースのみだが、ボリュームに比べて、それぞれ4種類が用意されている。全てに「前菜9種類の盛り合わせ」が付き、肉や魚、野菜など、旬の食材を使ったさまざまな料理を、少しずつ味わえる人気の一皿だ。

この日の前菜は、ブロッコリーのちよっぴり辛ミニネストローネや、紅芯大根の手鞠寿司、干し柿とゴルゴンゾーラのコンフ



6



7

前菜は、入口のデリコーナーにも並び、持ち帰りもできる。スペシャルティは、これが目当ての常連客も多い「数種の美味しい生トマトの凝縮ソース」の Pasta。具材はトマトのみ。シンプルだからこそ、思い出しは、何度でも食べたくなる。

5: 1階のダイニングの他、2階に3部屋の個室がある。こちらは2名で貸切利用できる個室。6: 廊下にも階段にも、昭和の情緒がある。7: デリのみ利用もOK。約30種類ある前菜をテイクアウトできる。忙しい日の食事や、家飲みのおつまみとして大活躍

イチューール、平目のカルパチョキウイのソースなど。五味をバランスよく刺激する料理の数々が、美しく盛りつけられていた。「せっかくなら、新しい食材や調理法と出会って、自宅に料理のアイデアのエッセンスも持ち帰ってほしい」と石川さん。

5



3



2



1

1: 開店当時から不動の人気を誇るパスタ「数種の美味しい生トマトの凝縮ソース」。2: 「鯖のグリル オリエンタル風味 ひよこ豆と人参のコリアンダー風味のフリッタータ添え」。優しい鯖の味わいに、スパイスの香りがアクセント。3: 「お肉3種盛り合わせ」。鹿児島産黒豚ほほ肉のバルサミコ煮込み、上州牛いちぼのタリアータ、仔羊ロースのゴーダチーズ巻き。4: しらすと海苔をのせた「チチニエリ」は、石川さんのオリジナル

Data
 新宿区岩戸町23 ☎03-3260-6422
 11:30 ~ 15:00 (L.O.14:00)、
 18:00 ~ 23:00 (L.O.22:00)、
 日曜、祝日 11:30 ~ 17:00 (L.O.16:00)
 火曜、奇数週の月曜 MAP: P000 0-0



07 Quality Restaurant マンマの優しい味 街に根ざした 古民家イタリアン Angela アンジェラ



4



右: 季節のドルチェも自家製。チェリーのムースとジェラートを、ナポリを代表するkimboのカフェとともに。左: 人気の「前菜9種盛り合わせ」。季節の食材を使い、甘い、辛い、酸っぱい、苦い、塩辛い五味を表現している

