

ここでご紹介するお店は、私たちの身近なお店ばかりです。読者の皆さんがお客様として、あるいは通りすがりとしてご存知のところが多いことでしょうが、そのオーナーや内側については意外と知ることが少ないに違いありません。『北の手かわら版』編集部では、ASA店スタッフの強力な情報力の

助けを借りて、一軒一軒のお店をインサイドレポートしてまいります。

自薦他薦を問わず、大歓迎致しますので、ASA田端・西ヶ原店またはおなじみのスタッフにお声掛けください。なお新設のフリー広告スペースのご活用もどうぞ!!



自家製の Pasta やソーセージでもてなす、南イタリア料理の店。パスタやパンばかりか、生ハムやサラミ、チーズや果実酒までも自家製で作ってしまふイタリアンが駒込駅北口の路地裏に現れた。オーナーシェフの高桑靖之さんは、日本橋のトラッ

トリアで3年修行の後、もつと技術を究めようといイタリアへ。芸術的な料理が話題のトリノの1つ星レストランで働くうち、自分がつくりたいのは直球勝負の「料理だ」と感じ、新たな修行の場を求めてイタリア全土を回ったそう。そして出会ったのが、南イタリアのプリアア州にある地元の食材を活かしてなんでも手づくりしてしまう家族経営のレス・トランだった。

山海の幸に恵まれた土地で、新鮮な食材と本場の技に触れながら寝る間も惜しんで腕を磨いてきた高桑さんが、帰国して構えたのがこのお店。店名のセルバジーナは、イタリア語

「自然の恵」を意味する。新鮮素材を活かしたメニューは日々変わり、訪れるたびに新しい出会いがある。フルコースは3800円。ランチは1000円(サラダ・自家製パン・パスタ・コーヒード付)。

北の手かわら版 2月号 読者クーポン グラスワイン 1杯サービス (2月末迄)

田端駅前通りに昨年12月、ていたそうだから、覚えても遅いとか。オープン。家庭的な味と、ほわっと温かいうまさが居心地のいいお店だ。女将の岩本ミツ子さんは10年ほど前、与楽寺近くで居酒屋「ひよっこ」を商

性で一人夜ご飯を食べにきたりと、早くも「ほっと一息つける近くの店」として頼りにされている。メニューは、牛スジ煮込み550円、明太チーズオムレツ600円など、和洋のおかずが一通り。串焼きも豊富で、一番人気は「ブチトマトと肉巻き」のクリムチーズのせ220円。定食や丼物も色々あって、食事だけのお客さん

居酒屋 一期。焼酎・ウィスキーのボトルキープは10本に1本がサードになる特典付き。カウスター8席・テーブル23組。宴会もOK。ランチは週替わりメニューで、フライや焼き魚、丼物など5〜6種類から選べ、800円前後(小鉢2品・味噌汁・お新香付)。

キッチン・フクノヤ。鶏鳴生え抜きのキッチン・フクノヤのレトロメニユーは、昔ながらのオムライス、ナポリタン、ミートソース、カツカレーが定番メニュー。いずれも100円で生野菜、味噌汁がセットできる。

キッチン・フクノヤ。営業時間 平日11時30分〜22時 日祝11時30分〜19時



自分で合った治療に巡りイロ・指圧などの技術を駆使して独自の手法療法を行理とあきらめていませんか。ついでに、股関節痛で杖なそんな人はぜひ一度、りしては歩けなかった人、腰整体院を訪ねてみてほしい。痛で子供を抱っこできない接骨院を20年以上営んで、た人、脳梗塞で半身に麻痺が残ってしまった人……。

北・田端3-8-5 050348168 (予約先) 診療時間 9時30分〜20時(時間外・往復については相談を) 日祝休 HP:るり整体院で検索!

身体のパランスをミリ単位で調整。誠心誠意、痛みに向き合う。り整体院。し治療を繰り返すことはい。今の状態に合わせた治療が重要だからだ。説明も丁寧。運動療法や生活指導も行い、患者に寄り添い、プロとして誠意誠意、支えてくれる。コースは60分6300円ほか。

自家製の煙製が自慢です。煙製をはじめ、逸品料理の数々とおいしいお酒を取りそろえて皆様の卓越しをお待ちしております。ゆるりのひとときをお楽しみください。

OPEN! 昨年12月 駒込駅北口すぐ

メニューの例
煙製
くゆりベーコン 460円
くゆりとうふ 420円
くゆりほっけ 680円
煙製盛り合わせ(2人分) 1,000円
逸品メニュー
若鶏から揚げみぞれ和え 530円
スモークチキンのシーザーサラダ 580円
くゆり鮭茶漬 400円
酒香ぷりん 300円
営業時間 17:00~23:30 (LO 23:00)
定休日 日・月曜祝日
豊島区駒込2-2-1
6903-7179
mail@kuyuri.com

ふぐ料理は今まさに旬。八の日はふぐコースが半額に!

高たんぱく低カロリーで 唐揚・煮こごり・雑炊セツ コラーゲンも豊富。今まさに旬のふぐは、健康と美容(8日・18日・28日)には、なんと半額の3350円。福八では、9月4月限定に!

ふぐ料理は今まさに旬。八の日はふぐコースが半額に! 営業時間 17時〜23時 定休日 日曜

ふぐ料理は今まさに旬。八の日はふぐコースが半額に! サイズの鰻を使い、他店なら重で3千円以上する。カウスターと掘り炬燵の家庭的な雰囲気、15人前。後の会合も可能。来店前に電話して「刺し盛り2人前」など一品頼んでおけば、着席早々につまみながら乾杯できてスムーズ。