

本格イタリアンで特別な時間を



㊤この看板が目印

○創業は

カフェを経営する父の影響で料理を好きになり、自分のお店を持つことが子供の頃からの夢でした。

高校卒業後より料理の道一本で腕を磨き、料理人として働く中で心惹かれたのがイタリアンです。生まれ故郷でもあり、龍野に本格イタリアンのお店がなかったことから当地での創業を思い描くように。

地道にお店での勤務や本場での勉強を重ね、平成十九年に創業しました。今年で十四年目を迎えます。

○料理のこだわりは

食材は主に地元で収穫できる野菜や魚介を使用。山や海、川に恵まれた龍野の素材をイタリアンに昇華しています。また、美味しい料理に欠かせないブロード（ブイ

ヨン）は鶏や野菜を二、三日かけて煮込み作ります。手間と時間をかけて素材の旨味を引き出します。おすすめは前菜、スープ、パン、パスタ、メイン（海老ときのこの生クリーム煮、地鶏のソテーなど）、デザート、ドリンクのコース料理。ランチコースは二、四七五円、ディナーコースは三、八五〇円で、単品での注文よりお得にたくさん食べていただけます。



旨海老濃厚トマトの生クリームパスタ
旬の魚介を使用したメニューが豊富です

○時代に適応したサービスを

感染症対策として当店でもテイクアウトメニューを充実させています。女性客から多く要望のあったサラダのテイクアウトは鮮度の保持が課題でしたが、商工会議所の支援で小規模事業者持続化補助金の採択を受け、野菜の鮮度を保つ電解水生成装置を導入。新鮮でヘルシー、かつ具沢山のサラダも

テイクアウトできるようにしました。パスタやピザだけでなく魚のグリルや仔羊香草グリル、前菜盛り合わせなどもありますので、お家でもちょっと贅沢な気分を楽しむことができます。

また店内では座席の引き離し、お客様毎のテーブルクロス交換、お昼の時短営業を実施中。さらに、空気の入替えを強化するため空調機を新たに導入し、お客様の安心、安全の確保に努めています。落ち着いた雰囲気の内店で料理を食べて欲しいという思いがあるので、是非来店していただきたいです。

○これからは

今は皆さんが不安な気持ちを抱える時代かと思えます。一時でも不安を忘れて喜ぶお客様の顔を見るためにも、今後も丁寧な営業姿勢を心掛け、美味しいイタリアンを届けて参ります。

イタリア食堂・カフェ アンツノーリ

代表 前田 厚至
所在地 たつの市龍野町富永357-6 1F
TEL 0791-63-3289
営業時間 11時30分～14時30分（昼のみ時短営業中）
17時～22時
定休日 火曜日

