



しずおか 味な店

地産地消



左から、トリッパ1300円。桜海老のペペロンチーノ1430円。仔牛のカツレツ・ポローニア風2280円。ホルチーニのリゾット1430円。イタリア産白ワイン「エスト!エスト!エスト!ディ・モンテフィアスコネ」3200円。イタリア産赤ワイン「セッラ&モスカ/カンノナウ・ディ・サルデーニャ」3400円。イタリア産ミネラルウォーター「サンペレグリン」370円。料金は税込。※カツレツとリゾットはディナータイム限定。

古民家でイタリアン
TRATTORIA
ニノ・ペペローネ
nino peperone

オーナーシェフ
西脇一郎氏

【メニュー】ランチセット：前菜またはサラダ+お好みのパスタ料理(30種類)+ドルチェまたはパン+ドリンク=パスタ料金+千円。小海老のオリブ煮1180円。ゴルゴンゾーラのスパゲティ1380円。ピッツァ各種1650円~1850円。トマト鍋(10月~3月限定。2名様4200円~。2日前に要予約)。料金は税込。

【営業時間】昼：11時30分~15時(L.O.)予約をおすすめします。夜：18時~19時30分(L.O.)夜は当日17時までに要予約。火・水定休。

【施設】テーブル席22名。駐車場12台。

【所在地】静岡市葵区平野135
TEL 054-293-2727
<http://nino-peperone.jp/>

「ニノ・ペペローネ」は、JR静岡駅から南
倍川沿いに梅ヶ島方面へ進むと、真富士の
里の少し先にあります。石畳の道を歩い
て古民家に入ると、正面に囲炉裏があり、
左手の客席は畳敷きのテーブル席。席に
座ると、川のせせらぎ、鳥の声、虫の音が
聞こえてきて、癒されます。

西脇一郎さんは、友人に料理を作って
「美味しい」と言われるのがうれしくて、
28歳で脱サラ。洋食全般で修業後、イタ
リアへ。正統なイタリアンを広めたいとの
想いで、1988年に静岡初のトラットリ
ア(イタリアの大衆食堂)を鷹匠に開店。
当時はバブル絶頂期でしたが、カジユアルに
食べられて、ワインが安く飲める店として
28年間、奥様の靖代さんと共に営業を続
けました。

古民家でイタリアン
ニノ・ペペローネ
オクシズの自然の中で
ゆったり楽しむイタリアン

2015年冬、退店の事で悩んでいたと
ころ、常連のお客様が物件をもつてきてく
れて、築300年の古民家を下見した時、
ここなら新しいことができると決断。20
16年の開店と同時に民放テレビ4局の
取材依頼が入りました。ランチタイムを
15時まで延長し、休日を仕入れと仕込み
に充てています。

本日の料理は当店の定番料理。トリッ
パは、ベネチアサミットのグランシェフ直伝、
仕込みに3日間をかけます。仔牛のカツ
レツ・ポローニア風は、人気の肉料理。ポル
チーニのリゾットは、米が絶妙な歯ごたえ
と味わい。世界でオンリーワン、静岡産桜
海老のペペロンチーノ。

イタリアンの魅力が加わったオクシズへ、
出かける回数が増えそうです。