

# 地元根付く 栃建協 本当は教えたくない女性



## PIZZA LEONE ピッツァ レオーネ

**住** 河内郡上三川町しらさぎ 2-22-11 **TEL** 0285-37-6390

**営** 11:00~14:30 (L.O.14:00) / 17:30~21:00 (L.O.20:30)

**休** 火曜日 (祝日の場合は営業 ※月・水が不定休日となる場合がございます。)

4年間のイタリア修業を経て、東京・麻布十番の行列のできる人気ピッツァ専門店「SAVOY」で店長を務めたシェフ。その確かな技を気軽に味わえるのが、上三川町のPIZZA LEONEです。気温や湿度に合わせて配合を調整し、24時間熟成発酵させた生地を、注文後に一枚ずつ丁寧にのばしてイタリア製の薪窯で一気に焼き上げます。表面はサクッ、中はふんわりもっちり。水分をたっぷり含んだ軽やかな食感で、香ばしい耳までおいしく楽しめます。

王道のマルゲリータをはじめ、厳選素材を使った多彩なピッツァや、旬の食材を楽しめる季節限定ピッツァも見逃せません。窯で焼き上がる様子を間近で楽しめる店内はライブ感たっぷり。キッズスペースもあり、ご家族連れにも安心です。都内まで行かなくても出会える本場仕込みの一枚を、ぜひ焼きたてでご堪能ください。

(株)高田組 高田真由美さん



開店当初から  
利用しています。  
窯で焼いた  
焼きたてのピザが  
あつあつで  
最高



記念日ディナーに  
おすすめです



左から  
岩村建設(株)  
岩瀬朋子さん  
黒川美岐さん



## Gustare 佳乃や グスターレ カノヤ

**住** 宇都宮市馬場通り4-1-1  
うつのみや表参道スクエア 1 階

**TEL** 028-688-8716

**営** 17:00~22:30 (L.O.20:30)

**休** 不定休 (当店のInstagramにてカレンダー参照)

和食器で楽しむ、季節を映したイタリアン。都内の有名イタリアンで10年以上研鑽を積んだ店主が、旬の食材をふんだんに取り入れ、その月だけの一品一皿を仕立てる「Gustare 佳乃や」。料理を彩るのは、趣のある和食器。イタリア料理でありながら、どこか日本らしさを感じる一品を、ゆっくりとお楽しみいただけます。コースは、10,500円のおまかせコースのみ。内容は毎月すべて入れ替わり、その時季に最もおいしい食材との出会いを大切にしています。前日までの完全予約制。季節の移ろいとともに変わる、一期一会のイタリアンをぜひ。



キッチンカーで  
この味を楽しむかも?!  
テイクアウトメニューも  
あります(^^)



日豊工業(株) 三田真祐子さん



## つけ麺らぁめん 京極

**住** 宇都宮市上戸祭町94-15

**営** [火・水・木・金] 11:00~14:00、17:00~21:00  
[土・日] 11:00~15:00、17:00~21:00

**休** 月曜日午後 **P** あり **@** kyogoku20221021

宇都宮環状線を日光街道に入り、1つ目の信号を超えた右手にあるつけ麺屋さんです。お店の名前が入った大きな暖簾が目印になります。落ち着いた印象を受ける店内はカウンター席・テーブル席・座敷席の3パターンがあり、ゆったりと食事を楽しめる空間です。主メニューは濃厚つけ麺・あっさりつけ麺ですが、らぁめんや油そば、ごはんものなど他にも魅力的なメニューがたくさんあります(^^)つけ麺の麺は太くしっかりとした歯ごたえで食べ応え抜群!女性にも嬉しい麺少なめのご用意もあります◎ (しかも杏仁豆腐つきや♪) お料理ももちろんおいしいですが、私のおすすめは『京極メロンソーダ』です。インパクト大なメロンソーダなのでぜひ頼んでみてください(^^)