

ベトナム料理のパイオニア! 素材にこだわり自社栽培 舌でも目でも楽しめる異国情緒

亜細亜食堂サイゴン



外観からベトナムの屋台を思わせる

いては質の良いものを手に入れるために、市場での仕入れから、無農薬の自社栽培に切り替えた。狛江市内の農家の協力を得ながら、今では都内最大級の畑でパクチー栽培を行っている。「食の安全が叫ばれる中、核となる食材は自分自身の手でつくりたい」という社長のこだわりは、お店の賑わいを見れば一目瞭然だ。

最近では、「もっと気軽に『サイゴン』の味を楽しんでいただきたい。毎日のお惣菜で悩む主婦や忙しい地元サラリーマンにも、ぜひ当店の味を知ってほしい」と、テイクアウトやデリバリーにも力を入れていく。訪れるたびに新たなメニュー・サービスが増えていく「サイゴン」から今後も目が離せない!!

東急世田谷線上町駅から徒歩2分の旗艦店「亜細亜食堂サイゴン」(世田谷区世田谷、03・3420・5581)をはじめ、狛江にも4店舗を展開するベトナム料理を中心としたアジア居酒屋「サイゴン」。異国感にあふれた手作りの装飾やテーブルが並び、そこはもうベトナムの屋台そのものだ。本場ベトナムやネパール人のシェフがつくる料理は秀逸である。店舗を運営する(株)タイム・サービスの広幡武社長は、「ベトナム料理は美容や健康にも良く、何よりも日本人の好みに合っている」と話す。シェフとスタッフが一丸となり、老若男女誰でも楽しめるメニューの開発を日々行っている。

また、食材にもこだわりが強く、ベトナム料理で多く使われる「パクチー」につ



人気メニューのパクチー餃子



狛江市内に青々と広がるパクチー畑