

地元のお客様へ、金色に輝く美味し〜いひよよきを 鶴見駅前をお洒落に彩る イタリアンダイニング

金色の午後

『不思議の国のアリス』作者ルイス・キャロルが綴る日記の冒頭「すべてが金色の午後のこと」。子供たちと遊んだ午後をそう振り返ったキャロルのように、ご来店いただいたすべてのお客様から「輝ける一日だった」と思い返してもらえるお店にしたい：『金色の午後』（横浜市鶴見区鶴見中央、塩田真人オーナー、050・5798・6152）という店名にはそんな塩田オーナーの想いがこめられ、シェフ、スタッフにも徹底されている。

元来、鶴見駅前は労働者対象の飲み屋ばかりで、地元の人は他の町へ食事をしに行くことが多かった。そこでオーナーは、「ヨーロッパの旧市街にあるレストランのような、観光客ではなく地元暮らしの人たちと共存共栄すること」をコンセプトに店づくりをした。鶴見駅の線路沿いという立地ながら、自然木を活かした内装や可愛らしいテラスも喧騒を忘れさせて

くれる。

地元の食材にこだわったヘルシーで野菜中心のメニューを揃え、特に「神奈川県産やまゆり豚のロースステーキ バルサミコジン ジャーソースたっぷり野菜を添えて」、「一日の野菜が摂れるバーニャカウダ」などがお薦め。忙しい方にも、美味しく健康的なものを食べてもらいたい、とのこと。

夏にビール、秋にはワインのフェアを行ったり、世界のチーズを使った料理や「日本の厳選豚フェア」など食材を工夫した各種イベントにも力を入れている。チェーン店にないこうしたサービスがリピーターを呼んで、広々とした店内はいつも賑わっている。

鶴見駅前も開発が進み、最近はお洒落な店舗が増えてきた。その中でも、長年地元で料金や料理だけに囚われないきめ細かなサービスを提供し続けてきた同店は、今後も素晴らしいおもてなしでお客様のおい出に残ることだろう。



一番人気！神奈川県産やまゆり豚のロースステーキ

