

本場スペイン以上?!

絶品。パエリアや各種タパスをリーズナブルに スペイン各地のお菓子も楽しめる

エル・ペスカドール



綾部仁社長（右）とパティシエの安藤さん

本場で培われた料理技術はもちろん、厳選されたスペインワインや自家製サンテリアがリーズナブルな値段でいただける。また、単にスペインの味を提供するだけでなく日本人の舌に合うよう絶妙にアレンジされ、同店自慢のパエリアは本場スペイン以上の味と質であると、レシピの秘訣を聞きにくる同業者もいるという。

スペイン料理には欠かせないタパス（一品の小皿料理）も種類豊富であり、パスタなどスペイン料理以外の定番メニューも用意されている。さらに、洋菓子店「パティシエール・エムアー」も同店内に併設され、スペイン各地のお菓子を味わうこともできる。

手頃な価格から近隣にある東京工業大学の教授や学生たちも常連客。来店客のみならず料理の配達サービスも承るなど、地元に着した活動も特長だ。

スペイン料理は「値段が高い」「味に癖がある」といった敷居の高い印象かもしれないが、本場の雰囲気

を良心的な
値段で味わえる。

「今後もお客様に
喜んでいただける
スペイン料理
を提供していき
ます」と語る綾
部社長の料理を、
ぜひ一度ご賞味
ください。お待
ちしております。

綾部商会（町田市つくし野、綾部仁社長、042・795・2908）は、スペイン料理「エル・ペスカドール」を40年以上営業している。オーナーシェフである綾部仁社長は、45年以上前に横浜のスペイン料理店で修業後、自身の技術一つで単身本場スペインに渡り各種飲食店に住み込み同然で技術を磨き、北部ガリシア地方を皮切りに首都マドリードや南部コルドバといったスペイン全土の郷土料理を研究して帰国し、スペイン料理店を伊勢原に開業した。そして現在、町田で自慢の腕を振るっている。



パエリアは「エル・ペスカドール」自慢の逸品



お食事帰りは、「パティシエール・エムアー」のお菓子を土産に！