

地元の人気シェフ、店主が通うお店を繋ぐ！

美食店リレー6

数多くの料理店がひしめき合う“食の街 高崎”
人気店のオーナーおすすめのお店を、リレー形式でご紹介！

スタートはここから

食通も思わず唸る
絶品イタリアンからスタート



①厳選食材を一度に楽しめる「Divertimento～楽しむ～コース」1万円 ②3種類の鮮魚が入った「金沢漁港直送鮮魚のカルパッチョ オリーブオイルパウダーをあしらって」2500円 ③「但馬牛ランプ肉（180g）の紀州備長炭焼き安曇野産わさびとヒマラヤ黒塩」4000円は絶妙に火が通された但馬牛を、岩塩とわさびでさっぱり味わせる ④液体窒素を用いて、目の前でオリーブオイルをパウダー状にする演出も ⑤高級感があり、記念日利用にもってこいの空間 ⑥白を基調とした閑静な造り。小学生未満は入店できないので注意

DATA

営業 17:00～24:00(LO) 休 月曜、第三火曜
定席 33席 住 高崎市請地町19-1 P7台 カード V
M J A X 予約可 目安 8000円～9000円 喫煙 分煙
アクセス JR信越本線北高崎駅より徒歩約10分

P7へ！ 私のオススメを紹介します！

最高級の食材たちが織り成す 大人のイタリアンを堪能

●請地町/イタリアン

炭火烧伊太利亚料理 Leone

すみやきいたりありょうり レオネ
FHP ☎ 027-324-3003 詳細MAP P13-D2

高崎駅西口からすぐの「BAR LEON」。スペインバルですが、イタリアンシェフが調理をされていてタパスだけでなくパスタやソーセージなどどれも美味しいですよ。



炭火烧伊太利亚料理 Leone
オーナーシェフ・今井謙一さん

「大人が楽しめるレストラン」が多い高崎において、随一の評判を誇る「Leone」。この店が他と一線を画す点は、細かな素材まで一切の妥協なく、大人のための料理」を提供しているところだ。

コースに含まれる煌びやかな一皿一皿は、決して見掛けだけではない。牛肉は兵庫県産但馬牛、魚は石川県金沢漁港の漁師直送のものを扱っている。また調理に使用する炭まで、各地より取り寄せているというこだわりぶり。

イタリアへ渡り、料理のノウハウを学んだオーナーシェフの今井さんは食材の味を損なわない調理法のスペシャリスト。カウンター越しにオープンキッチンが配され、料理だけでなく調理風景が楽しめるのも魅力の一つだ。「カウンター席ではイタリアのことや料理の話もできます」そう口にする今井さんとの会話を楽しみに訪れる客も多い。