



たまには外食したいけど、外での食事は食費もかさむし、野菜が不足しそう…。でもお財布に優しく、安心して美味しい野菜がたっぷり食べられるおしゃれなお店があったら…。そんな嬉しいお店をご紹介します。



無農薬・低農薬の安心で美味しい野菜がたっぷり頂けるのはこちら「アカリトモル」。毎朝スタッフ自ら、契約農家から収穫する新鮮な野菜と、漁港から直送される海の幸を中心に、和とイタリアンをベースとした創作料理のお店です。

実は、野菜はシェフの叔父が運営する畑から、魚介はオーナーの実家である鳥取県の山陰沖から直送しているとのこと。その日その時季の旬の食材を厳選し、又、中間卸業者を通さないため、安心でお財布にも優しい料理が提供できるのだそうです。





おすすめはやはり新鮮な野菜を使ったメニュー。野菜の味がダイレクトに楽しめるグリル野菜やサラダは、「和」や「洋」などいろんな味にアレンジされています。そして、旬の野菜をオリーブオイル、アンチョビ、にんにくの香り豊かな温かいソースにディップして頂く「畑野菜のバーニャカウダ(¥1,050)」も人気の一品です。



他にも、イタリアン出身のシェフが作るパスタ&ラザニアは秀逸！モチモチとした食感のパスタと手作りソースは口元が緩む美味しさです。美味しい野菜をいっぱい食べたい！という方には「予約制ランチビュッフェ(大人¥1,050、子供¥500)」がおすすめ。サラダ・前菜・温菜...と野菜中心の料理がコーススタイルで堪能できます。自家製の果実酒(10種類)をはじめお酒の種類も豊富。プレミアムもののお酒に出会えることも？！結婚式の二次会にも利用される広くおしゃれな店内で、美味しい食事とゆったりとした時間を楽しんで頂けるお店です。



- 平日(火～木)17:00～12:00
- 週末(金・土)17:00～翌 2:00
- 祝日は平日と同じ【月曜定休】
- TEL 027-212-7484



ご来店時「前橋ねっとを見た」  
とお伝え頂いた方には  
旬の畑野菜メニュー1品 又は  
コツコツ手作りした  
自家製梅ジュース1杯をサービス