



ふじみ野市のいいところをお届けするコーナー。第26回は、苗間地区の閑静な住宅街にある、隠れ家風で人気のイタリアンレストランをレポート！

ターボラ ヤスノ

vol.26 TAVOLA YASUNO

tel.049-261-1330 (木曜定休)

営業時間/ランチ11:00~15:00、ディナー(予約限定)17:30~22:00

このページは
会議メンバーが
取材と編集を行い、
尚美学園大学の協力で
作成しています。

●市民レポーター
未来政策会議メンバー
情野 亜紀さん

●イラスト協力
尚美学園大学3年生
コ シュウレイさん

●編集協力
大井本町会広報部

●紙面に関する
問い合わせ

【経営戦略室】

☎049-262-9000

和菓のモンブラン。甘すぎない
生クリームがたまりません！



実家をリノベーション
したという古民家の
しつらえも味のうち

薪窯にくべる薪も
シェフ自ら割って
使うこだわりぶり



併設のベーカリーは
クロワッサン専門店。
白トリュフ入りは絶品！

営業時間/10:00-19:00

いろいろトマトのピザ。自家製
チーズと薪窯で焼き上げた
香ばしさが食欲をそそる



《レポートを終えて》

店先のテラス席で、
隣のベーカリーから漂う
甘い発酵バターの香り
にうっとりしながら
過ごすのもお勧めです。



オーナーシェフの安野 豊さん(左)と
ターボラベーカリーのスタッフ



顔の見える食材を楽しく味わう
シェフの思いがこもったイタリアン



イタリア語の店名を和風に言くと「安野さん家の食卓」。オーナーシェフの実家を全面改装して2019年に開店して以来、お客様を我が家にお招きして料理を振る舞う感覚を大事にしています。店内は10~15席ほどのダイニング、洋室、和室の3区画に分かれ、カジュアルな食事から、大切な日に特別な時間を過ごすのにも最適です。昨年、店舗の隣にクロワッサン専門のベーカリーも併設され、バターの香りに誘われてか閑静な住宅街ながらひととき賑わっています。シェフ一番のこだわりは、食の安心安全を支える食材選び。自家栽培する野菜の他、地元や全国各地の生産者と会って自分の目と舌で確かめた「顔が見えるもの」を使うという徹底ぶりです。居心地の良い空間で薪窯で焼き上げるピザを待つワクワク感をこ堪能あれ!!