



ショコラ・ノア

レストラン「ショコラ・ノア」は、平成20年（2008）11月に菱町2丁目にあった店舗を現在の巴町1丁目に移転し開店した。連日多くのお客で賑わう欧風料理と創作デザートの名店であると同時に、古民家を新たな形にリノベーションした好事例でもある。

店舗に改築した建物は、堀祐平氏（1877 - 1955）が昭和2年（1927）に建てた築86年の和洋折衷住宅。堀氏は、緯糸に人工絹糸、経糸に絹糸を使ったリボン織りを考案し、画期的な新製品として桐生でも屈指の機業家となった。桐生市体育協会初代会長を務め、新川運動場を設立。その業績を称え始まった「堀マラソン」は桐生市の冬の一大イベントとして有名である。また、上毛電気鉄道や桐生教会会堂の建設にも貢献し、市議会議員を4期務めた。

「ショコラ・ノア」の店内は明るく開放感があり、フローリングを施した中央のメインホールには、建設当時の床の間や欄間を残し、暖炉のある個室など、どの客室も落ち着いた雰囲気心地良さを感じさせる。店の装飾には桐生織物を採り入れるなど空間演出にもこだわりを見せる。

オーナーシェフの鶴巻さんは、高校卒業後、大阪の専門学校で調理を学び、フランス料理の世界へ。欧風料理といいながらも、本格フレンチがベース。肉類は県内産、魚は築地市場から仕入れ、自家栽培の有機野菜を旬の食材として用いるなど素材へのこだわりも強い。女性客に特に評判なのが、デザート。季節によって内容を変え、数種類の中から好きなものを選べるのもうれしい。味、食感、見た目にも美しい料理と非日常の空間に遠方から訪れるファンも多く、観光客にも好評を博している。



所在地 桐生市巴町1 - 1117 - 1
オーナー 鶴巻 稔久