



築八十四年の  
和洋折衷住宅で  
本格フレンチを

## シヨコラ・ノア (欧風料理)

レストラン「シヨコラ・ノア」は、平成20年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、新たなスタートを切った。連日多くのリピーターで賑わう欧風料理と創作デザートの名店である。

店舗は、人絹織物の先駆者で堀マラソンでも知られる堀祐平氏が昭和2年に建てた築84年の和洋折衷住宅を改装。中庭に咲くつつじも50年以上のもの。フローリングを施した中央のメインホールには、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と心地よさを感じさせる。店内の装飾に桐生織物を採り入れるなど空間演出にもこだわっている。

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。その細かな気配りは、ケーキ店でも修行したという鶴巻さんだからできるもの。

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、観光客にも好評だ。



- オーナーシェフ 鶴巻稔久氏
- 住所／桐生市巴町1-1117-1
- 電話／0277-44-5553
- 営業時間／〔ランチ〕11:30~14:00 (LO) 〔ディナー〕18:00~20:30 (LO)
- 定休日／月曜日