



入口は重厚なイメージ



手作り感あふれる軽快な店内



料理マスターズとして地域に貢献



シンプルでオリジナルなメニュー

関西圏や近県の生産者の顔の見える素材や、有機野菜を用いた、シンプルでカジュアル、体に美味しいレストラン。

abarotz(アバロッツ)

住 所 奈良県生駒市東生駒2-207-1-111
 アクセス 近鉄奈良線「東生駒駅」徒歩10分
 近鉄生駒線「菜畑駅」徒歩10分
 奈良交通バス 東生駒二丁目徒歩2分
 奈良交通バス 東生駒一丁目徒歩2分
 電 話 0743-85-6491
 営業時間 ランチ 11:30～14:00(close)
 カフェ 14:00～16:00(close)
 ディナー 18:00～21:00(close)
 定 休 日 月曜日(加えて不定休あり)
 U R L <http://www.akordu.com/>
 席 数 18席(テーブル15席)



おまかせのメイン料理とデザートを含む4品
 3,500円(税込)

おまかせのメイン料理2品とデザートを含む5品
 5,400円(税込)

「ローカル」、「自由」。
 お客様の産地への関心が高まるような地の素材を用いて、料理の楽しさを表現した季節感あふれる2種類のコースは昼も夜も同じ価格で提供。昼は近隣のマダム、夜は全国から訪れるカップルやファミリーなどで賑わいます。
 シェフは、ホテル西洋銀座やスペインのムガリッツなどで修業を重ね、現在はオーナーシェフの傍ら料理マスターズとして食を通じて地域の活性化にも活躍する川

島さん。
 「オリーブ牛は、赤身の旨みがいっぱいであり、脂に切れがあるのが特長。オリーブを食べて育ったストーリー性もお客様に好評です。」と、にこやかに話してくださいました。
 素材本来の旬の美味しさと、丁寧で質の高いサービスを体感できるお店です。
 なお、オリーブ牛の入荷は不定期のため、ご来店の際には必ず事前に確認して下さい。