



ざまみずPR大使“囲碁将棋”
上の写真を「COCOAR」で写すと、La Ricettaのランチを動画でご覧になれます。

La Ricetta

住 座間市相武台1-42-1
☎ 046-251-3730
時 ランチ:11:30~14:30 (LO.14:00)
デナー:17:30~22:30 (LO.21:30)
休 月曜(祭日は営業、翌火曜休)



食材は
季節ごとに産地を選んで
こだわっています



店主 稲垣圭介さん

安心・安全な食材の提供に毎日
日気を配り、頑ななまでの徹底
したこだわりをもつ。



ざまみずPR大使“囲碁将棋”
上の写真を「COCOAR」で写すと、夜のGreen Tableのようすを
動画でご覧になれます。

GreenTable

住 046-257-7422
☎ 座間市相武台3-42-55 (No.2)
時 昼:11:30~14:30 (LO.14:00)
夜:18:00~25:00 (LO.24:00)
休 月曜



テーマにこの店を開店したという。
夜になればほの暗い店内で、
カクテルやビールのつまみに地
元野菜の山盛りサラダを頬張れ
る、カラダにうれしいダイニン
グバーだ。



「大関」写真は3人前で4,800円

味噌の調合は
マル秘です(笑)♪



店主 柏山正志さん

駅南口側、ロバートストリー
トを100メートルほど歩くと、
老舗の風合いを感じる赤い暖簾
の店がある。引き戸を開ければ、
カウンターとテーブルで約20席
の落ち着ける空間が広がる。
店主の柏山正志さんは、先代

かし山

本場の味を守り続ける
ちゃんこ料理店

から店を引き継いで早20年以上
が経つ。ひいきにしている境川
部屋から場所ごとに送られてく
る番付表を「楽しみにしている
人がいるから」と、店先にも置
いておく。
ちゃんこ鍋は、スタンダード
な「大関」(1人前1600円)
が人気。地元精肉店ニツパイか
ら仕入れる厳選された豚肩ロー
スに白菜やニラ、ゴボウ、ニン
ジン、ジャガイモなどがぎっしり
入り、店主曰く「マル秘」の味噌
仕立てのスープで煮込まれる。
野菜や肉から出たうま味とスー
プが合わさって、ほんのり甘味



ざまみずPR大使“囲碁将棋”
上の写真を「COCOAR」で写すと、かし山「大関」の食レポを動画
でご覧になれます。

かし山

住 046-253-9653
☎ 座間市相武台4-14-18
時 17:00~23:00
休 月曜日



のある後を引くちゃんこ鍋は、
締めのおどんに至るまで女性で
もペロツといただけでしてしまう箸
の進み逸品。
屈託のない店主の人柄と、頑
なに守り続けるちゃんこの味を
求めて来る地元の客で、店はい
つも賑やかだ。



駅北口を降りて、歩いて7分ほ
どの住宅街の中にあられるオ
レンジ色の大きな欧風建築の店。
開店直後から女性グループ客で
賑わう。ゆつたりとしたテーブ
ル席が64席。アンティーク調のシャ
ンデリアが吹き抜けの開放感を
際立たせ、ゆつくりと落ち着け

La Ricetta

住宅街にある静かで落ち着いた
雰囲気のイタリア料理店

る空間を演出している。テラス
席も3テーブルあり、ペット同
伴でも(要予約、テラス席のみ)
食事ができる。
ランチメニューは、ピザやパ
スタにサラダかスープ、自家製
パンが付くセットや、人気のカレ
ーなどがある。デイナーメニュー
にも登場する「ペコリーノチー
ズの黒胡椒がけ」(単品1155
円/ランチセット1102円)の
パスタが一推しとか。グラナダパ
ーノ・ペコリーノチーズがパスタ
によく絡み、荒くつぶした黒・

白コシヨウとコリアンダーの歯
ごたえと爽快感で後を引くシン
プルで大人向けの一品。赤ワイ
ンとの相性も良さそうだ。
重厚なピザ窯では、ローマ風
のカリツとした薄焼きピザが焼
かれている。ほかにも大皿取り
分けコースもあり。キャンプ座
間に近い立地から外国人客も来
店するという。店主の稲垣圭介
さんは海外留学の経験を生かし、
丁寧におもてなしするそうだ。
無農薬・有機の自家菜園や契約
農園の野菜を使用している。



「ペコリーノチーズの黒胡椒がけ」
単品 1,155円 / ランチセット 1,102円